

التغيرات الاجتماعية في ثقافة الطعام بين الأجيال: المنسف نموذجاً

حسين طه الخادين*

ملخص

هدفت هذه الدراسة إلى رصد التغير في ثقافة الطعام في المجتمع الأردني، وكذلك دراسة التطورات في وجبة المنسف. تمت مقابلة عينة من الأبحاريين وعددهم (3)، ووزعت استبانة على عينة مكونة من (782)، شخصاً واستخدمت استبانة شملت (41) سؤالاً تتعلق بالتطورات التي أصابت وجبة المنسف، وتوصلت هذه الدراسة إلى وجود تغيرات في ثقافة وجبة المنسف بين الأجيال، ووجود فروق ذات دلالة إحصائية في ثقافة الطعام (المنسف) تعزى للنوع الاجتماعي.

Abstract

This Study aims at stating the social change in the culture of food in the Jordanian society. Also it aims to study the social development in Al-Mansaf meal. Three informants were interviewed, and a forty-one question questionnaire was distributed among a sample of 782 subjects representing three generations. The findings of this study show major social changes in the culture of Al-Mansaf meal. Moreover, significant differences were found in social preferences among generations.

* قسم علم الاجتماع، جامعة مؤنة.

تاريخ قبول البحث: 2006/11/19

تاريخ استلام البحث: 2006/2/11

© 2006 جميع حقوق النشر محفوظة لجامعة مؤنة - الكرك - الأردن.

مقدمة

لا يُصنف الطعام ضمن اختصاص العلوم البيولوجية والكيميائية والفسولوجية والصحية فحسب، ولكنه يتوزع كحقل للدراسة على الاختصاصات، النفسية والاقتصادية والتاريخية والاجتماعية، التي تدرس أنماط الثقافة وأنسواع السلوكات بين أعضاء الجماعة ضمن البناء الاجتماعي بأنساقه كافة⁽¹⁾ ولأن الطعام وأساليب تناوله تندرج ضمن القيم والعادات المنتشرة في المجتمعات، فهو عادة ما يخضع لأذواق الناس وميولهم الخاصة⁽²⁾ ولطبيعة يفتهم التي يعيشون ويتفاعلون معها أثر وتأثير. وبالتالي فاختلاف الأذواق وطرق تناول الطعام يُمكن تفسيره باختلاف الثقافات عموماً، وتُمثل مكونات وأدوات طهو الطعام وأرائه ونوعيتها من حيث المواد المصنوعة منها الجانب المادي في هذه الثقافة، وتعبر كل من طريقة جلوس الأفراد حول المنسف وترتيبهم والتعابير اللفظية والجسمية المتبادلة بين المُضيف وضيفه سواء بجلوسها الدينية أو الاجتماعية والاعتقادية تعبر عن طبيعة المُحددات السلوكية المقبولة أو المرفوضة في النظام الاجتماعي الأردني، أذ يمكن أن تُفهم أو تصنف هذه السلوكات ضمن المحتوى الثقافي الكلي للمجتمع من وجهة نظر بنائية وظيفية، وعليه، فإن أساليب طهو الطعام وتكرار تناوله لدى الأفراد والجماعات ينتمي إلى الثقافة المادية والروحية معاً، كما أن عادات الطعام تنصف بأنها من أكثر العادات مقاومة للتغير، فهي ليست نزوة عابرة لأنها مرتبطة بالقيم الاجتماعية وبطبيعة البناء الاجتماعي⁽³⁾. كما أن القوة المعيارية لهذه العادات هي التي تجعلها إجبارية كما يرى العالم (Durkheim) دوركايم فتدعم استمرارها وتمنعها قوة الانتشار والقدرة على مقاومة عوامل الاندثار⁽⁴⁾ وتربطاً مع ما سبق يمكن فهم وتفسير أطروحات العالم ماسلو (Maslow) عندما وضع إشباع الحاجات في قاعدة هرم الحاجات الإنسانية، لأنها تحفظ حياته ونوعه واستمراره، أي أن هناك بُعداً اجتماعياً مضافاً لهذه الحاجات الأساسية وتحديدًا الطعام الذي يربط الإنسان بالآخرين⁽⁵⁾، فالطعام وعادات تناوله تقود إلى بناء شبكة من الروابط الاجتماعية المصاحبة نتيجة للعلاقات المشتركة التي تتولد أثناء تناوله. وإلا ما المعنى الاجتماعي المصاحب لقيام الولائم المختلفة بحضور الناس ومشاركتهم لأفراح وأنراح بعضهم بعضاً؟، إذ بالرغم من قيامنا بتناول الطعام أفراداً أو جماعات بصورة يومية ولعدة مرات، إلا أننا كثيراً ما نشعر بالخذلان نتيجة عدم دعوتنا للحضور والمشاركة الاجتماعية في إعداد أو تناول طعام ما أقيم بمناسبة دينية أو اجتماعية عند الأقارب أو الأصدقاء والجيران ولم تكن من المدعوين كما كنا نتوقع، ولعل تعبير العلاقات الاجتماعية المُتضمن في عبارة "يا أخي الموضوع هو الأكل ولكن..."⁽⁶⁾ هو الدليل الضمني على تلك المعاني الاجتماعية المستنتجة للطعام وللتوقعات المصاحبة له، التي تؤثر في الإحساس والإيمان بأهمية المدعوين ومكانتهم اجتماعياً لدى الداعين، ولا بد من التمييز بين الطعام والغذاء كما يرى بعض العلماء فالغذاء يمثل مفهوماً بيوكيمياً أي أنه مادة تُلتهم وقادرة على التغذية وحفظ الكائن العضوي في صحة جيدة، وأن نقصه يقود إلى صحة سيئة، أما الطعام فيمثل مفهوماً ثقافياً، أي أن تكون المادة ملائمة لتغذيتنا عضوياً واجتماعياً. لذا فالنقطة المهمة هنا تكمن في طبيعة معتقداتنا عما يكون وما لا يكون من معاني للطعام⁽⁷⁾ تربطاً مع مفهوم المركز الاجتماعي والطبقة الاجتماعية⁽⁸⁾ ويُعد طعام المنسف من حيث المكونات واحداً من الحقائق الصلبة والمحسوسة الأثر والتأثير مادياً واجتماعياً في المجتمع الأردني، إلا أنه وبرغم انصافه بتلك الخصائص في

الاستمرارية عبر الأجيال، فإنه اتصف أيضاً بقدرة لافتة على استيعاب تغير بعض المكونات التاريخية له. فقد حدث ما يشبه الانزياح أو الاستبدال الجزئي لبعض تلك المكونات التقليدية له مرور الزمن نتيجة لتوسع قنوات سبل الاتصال الثقافي والإعلامي وتنوعه داخلياً وخارجياً عبر مسيرة المجتمع الأردني المعاصرة. فقد لاحظ الباحث وبحكم معايشتة لمجتمع الدراسة دخول عناصر جديدة على المنسف، كالمكسرات والسنوبر، وفي كيفية تقديمه وأماكن تناوله وإعداده، وكذا في نوعية اللحوم المستعملة فيه كجزء من التغيرات التي طالت بنية وسلوكيات أجيال المجتمع الأردني نتيجة لدخول ملامح الحداثة على مفردات الحياة المختلفة، ممثلة بالتحويلات الاجتماعية والاقتصادية التي رافقت تلك التغيرات المجتمعية.

أهمية الدراسة وتكمن في:

أ - العلمية

- ثدرة البحوث والدراسات السوسولوجية داخل المكتبة الأردنية في الموضوعات المرتبطة بثقافة الطعام وآليات تغيرها بين الأجيال.
- دراسة تُعدي الاستمرارية والتغير في مجال ثقافة الطعام عبر الأجيال وطعام المنسف تحديداً لخصوصيته الأردنية .
- بيان أبرز أوجه التغيرات الأساسية التي طالت الجوانب المادية والثقافية الأشمل للطعام ممثلة بأدوات طهو المنسف وطرق تناوله وتقديمه عبر أجيال الدراسة .

ب - العملية

- تحفيز البحث الاجتماعي الميداني في مجال الثقافة الشعبية ودلالاتها الاجتماعية في موضوعات الطعام، والمعتقدات أردنياً وعربياً.
- استفادة المخططين والمستثمرين في القطاع السياحي والغذائي من نتائج هذه الدراسة، وخصوصاً ما يرتبط منها بالمشاريع التنموية الغذائية ذات الخصوصية في المجتمع الأردني.

أهداف الدراسة

- تسعى الدراسة إلى رصد التطورات في ثقافة الطعام (المنسف نموذجاً) وعوامل الاستمرارية والتغير المادي والثقافي السلوكي والشفاهي لوجبة المنسف الأردنية عند أجيال الدراسة ومن خلال المحددات التالية :
- 1- معرفة درجة اعتقاد المبحوثين بأهمية وجبة المنسف ومرتبته كجزء من ثقافتهم عن الطعام ومعانيه الاجتماعية أردنياً ؟
- 2- معرفة درجة الاختلاف أو التطابق بين أجيال الدراسة عن تطور الجوانب المادية والثقافية لوجبة المنسف كجزء من التغيرات الاجتماعية والاقتصادية التي حدثت في المجتمع الأردني عبر الأجيال (الأجداد، والآباء، والأبناء).
- 3- ما هي قناعة المبحوثين بأثر التغيرات الاجتماعية والاقتصادية وأهميتها التي تأثر بها المجتمع الأردني ودرجة انعكاس

- ذلك على ثبات اتجاهاتهم أو تغيرها نحو طعام المنسف؟
- 4- جمع بعض جوانب الموروث الشفاهي الشعبي (شعراً ونثراً) المرتبط بطعام المنسف وتحليلها، وتطور أدوات طهوه ومكوناته وصولاً لاستخلاص المعاني الاجتماعية المصاحبة لإعداده وتناوله كجزء من الإطار النظري.
- 5- معرفة أثر الإعلام لا سيما المرئي منه على تعديل اتجاهات أجيال الدراسة نحو طعام المنسف.
- 6- معرفة اتجاهات المبحوثين في أجيال الدراسة نحو اعتبار نوعية المنسف (حجمه ومكوناته) المقدم للضيوف مؤشراً اجتماعياً واقتصادياً على مكانتهم الاجتماعية .

تساؤلات الدراسة

- 1- ما هي أبرز التفضيلات الاجتماعية لدى أجيال الدراسة نحو تناول طعام المنسف؟
- 2- ما درجة اتفاق أجيال الدراسة الثلاث أو اختلافهم إزاء تلك التفضيلات ومعداتها لتناول طعام المنسف في ضوء الموروث الشفاهي السائد بالمجتمع؟
- 3- هل توجد فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى الدلالة ($p \leq 0.05$) لإسهام التغير الاجتماعي والاقتصادي في حياة الأسرة الأردنية بأجيالها الثلاثة على ذلك وانعكاس تغير ثقافة الطعام وحببة المنسف تحديداً تُعزى إلى متغير الجنس؟
- 4- هل توجد فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى الدلالة ($p \leq 0.05$) لإسهام التغير الاجتماعي والاقتصادي في حياة الأسرة الأردنية بأجيالها الثلاثة في تغير ثقافة الطعام ممثلة بوجبة المنسف تحديداً تُعزى إلى متغير الدخل الشهري؟
- 5- ما هي أبرز التطورات الاجتماعية التي طالت التراث المادي "أدوات طهوه، ونوعية لحوم"، نتيجة للتغيرات المحلية والعالمية التي شهدتها المجتمع الأردني وما يرتبط بثقافة الطعام ممثلة بالمنسف؟
- 6- هل للدعاية في وسائل الإعلام الأردنية لا سيما المرئي منها دور في تعديل اتجاهات الأجيال نحو المنسف؟
- 7- هل يمكن اعتبار نوعية المنسف (حجمه ومكوناته) المقدم للضيوف مؤشراً اجتماعياً واقتصادياً على مكانتهم الاجتماعية لدى أجيال الدراسة؟

التعاريف النظرية لمصطلحات الدراسة

التغير الاجتماعي الثقافي: تدل كلمة تغير في العربية على معنى التحول والتبدل، فتغير الشيء هو تحول هذا الشيء بغيره، ويشير مصطلح (change) في الإنجليزية أيضاً إلى معنى الاختلاف في شيء يمكن ملاحظته في فترة زمنية معينة⁽⁹⁾، ولم يظهر الاهتمام بالتغير الاجتماعي بشكل علمي منظم إلا في عام 1922 عندما كتب وليام أوجبرن (W.ogburn) كتابه التغير الاجتماعي⁽¹⁰⁾، فقد قدم بذلك مفهوماً أكثر حيادية (من مفاهيم كانتطور، النمو... الخ)، لدراسة التحولات التي تطرأ على بناء المجتمع ونظمه. وتشير دائرة المعارف العالمية للعلوم الاجتماعية إلى

أن التغير الاجتماعي هو ما يتضمنه من أنماط الفعل والتفاعل الاجتماعي بما في ذلك نتائج هذه الأنبيسة المتجسدة في المعايير والقيم والمنتجات الثقافية والرموز ومعطياتها⁽¹¹⁾، كما يرى ولبرت مور (W. Moore) ويشير التغير الثقافي (change culture) إلى التغيرات المادية وغير المادية للثقافة سواء كانت هذه التغيرات مسن خيال أو إضافة أو حذف أو تعديل في السمات الثقافية أو في مركب الثقافة، وتعدد مصادر التغير الثقافي التي مسن أهمها الاحتكاك بالثقافات الأخرى والاختراعات أو التوافقات الداخلية، وتحمل الثقافة في طياتها عوامل تغيرها، كما تتصف عملياتها بالاستمرارية، فليست العناصر الثقافية استاتيكية الحال، بل تتصف بالدينامية أيضاً. وتشتمل على عموميات وخصوصيات؛ فالعموميات هي السمات الرئيسة التي تسود المجتمع كله وتميزه عن المجتمعات الأخرى، وتشتمل في وحدة المعتقدات الدينية والعادات والتقاليد واللغة، والممارسات المشتركة بين أعضاء المجتمع، التي يحافظ عليها أشد المحافظة، فهي التي تُعطي المجتمع تكامله وتماسكه واستمراره. أما الخصوصيات فهي الجوانب الوظيفية من الثقافة، ولا تكون الخصوصيات ثابتة كالعموميات، بل تتطور وتبدل ويمكن استعارتها واقتباسها من جماعة أخرى⁽¹²⁾، وخصوصاً وأن وسائل الاتصال الإعلامي لا سيما المرئي منها تؤثر في زيادة التثقيف وتنوع المعرفة بما تحمله في طياتها من سمات ثقافية قد تهدد نسق الثقافة التقليدية، وبالتالي تُحدث تغيرات ملموسة في سلوكيات الجمهور مما يشير بدقة أكثر إلى وجود تفاعلية متبادلة المعنى والأثر بين التغير الاجتماعي والثقافي، رغم استخدام بعض علماء الاجتماع لمصطلح التغير الاجتماعي الثقافي (Sociocultural change) للتعبير عن حالة هذا التغير المزيج⁽¹³⁾.

ويرى الاقتصاديون أن تغير الثقافة الغذائية مسألة مرتبطة بتطور المجتمع وتحضره وميل أفرادها للرفاهية مشيرين إلى العلاقة بين السياسات التسويقية والعوامل الاجتماعية والثقافية معاً بهذا الخصوص، في حين يرى عالم الاجتماع الدكتور سري ناصر أن الحراك الاجتماعي المتمثل بخروج المرأة للعمل وشيوع إلتحاق الشباب بالجامعة، وطول ساعات العمل، وتحول نمط الحياة الأردنية نحو التسارع قد أفرز تغيراً في الثقافة الغذائية، إذ دفع باتجاه تناول الطعام خارج المنزل، الأمر الذي أضعف العلاقات الأولية بالمعنى الاجتماعي، إذ يشير إلى أن وهن نسيج المجتمع يُسهل تحليه عن خصوصية مركبات الثقافة لديه ويجعله أكثر تقبلاً لكل ما هو وافد من الأطعمة. ويرى الباحث أن المنسب كونه وجبة تقليدية قد تمنع بحصانة مكنيتها من الحفاظ على موقعها على رأس قائمة المأكولات المفضلة لدى مختلف شرائح المجتمع الأردني، كما أن الواقع لا يشير إلى وجود حيز ذهني لدخول أنواع مختلفة من الأطعمة إلى الثقافة الغذائية بقصد توسيع الذائقة الأردنية؛ لأن المجتمع يستشعر خطر تغير العادات والأنماط الغذائية، ودورهما في تأجيج خطر التفكك الأسري جسراً تراجع فكرة "مؤمر المائدة" وعصف العولة الغذائية وخصوصاً أن تسلسل أصناف المأكولات المختلفة الوصول إلى ثقافتنا الغذائية راجع إلى انتفاخ المجتمع وثورة المعلومات والاتصالات التي قلصت الفوارق بين أذواق الأفراد فيما يتناولونه⁽¹⁴⁾. ويشير مدير شركة استثمارية للمطاعم الأجنبية في الأردن إلى أن الشركة تستغل المناسبات الاجتماعية الخاصة بالمجتمع، مثل شهر رمضان والأعياد عبر طرح عروض وجوائز تُغري الأفراد والمجموعات بتناول هذه الأنواع المنافسة للأكلات المحلية الأردنية إذ يشكل الشباب الفئة الأكثر استهدافاً في مثل هذه الحملات وأن التوجهات الاستثمارية تتسجم مع التبدلات التي تطرأ على المجتمع⁽¹⁵⁾.

المنسف⁽¹⁶⁾: ورد في المعجم الوسيط تَسْفُفُ الإِنَاءُ نَسْفًا: امتلاً وفاض، والشَّيْءُ اقْتَلَعَهُ مِنْ أَصْلِهِ، وَإِنَاءٌ نَسْفَانٌ يَعْنِي مَلَأَن، كَنَسَفَ الْبِنَاءَ وَقَلَعَهُ مِنْ أَصْلِهِ وَمَا يَسْقُطُ مِنَ الْمَسْفِ وَالرَّغْوَةُ مِنَ اللَّذِين، وَيُقَالُ نَسَفَتِ الرِّيحُ التُّرَابَ، وَالتُّرَابُ الْكَبِيرُ، وَفِي الْقُرْآنِ الْكَرِيمِ: "وَيَسْأَلُونَكَ عَنِ الْجِبَالِ فَقُلْ يَنْسِفُهَا رَبِّي نَسْفًا".

ويقال "النسوف" بعير يأكل بمقدم فيه، ويقال المنسف: ما يُنْسَفُ فيه الحب، والغريال الكبير وتجمع مناسف⁽¹⁷⁾.

أما بعض الأحيارين فيرى بأن كلمة المنسف قد أخذت من نسيف، وتعني رفع الشيء وإنشائه بعد الرفع، وهي ذات معاني حياتية معاشة بالنسبة للفلاح الأردني ومصدرها مستوحى من الأقوال التالية:

- انْسِفَ عليها الشِّداد، وتعني ارفع شِداد الناقة ثم ضعه على ظهرها.
- انْسِفَ المِديم على الجبل أي ضعه عليه .
- نَسَفْتُ مِنَ الْأَكْلِ لَمَّا طَاشَ ذِرَاعِي: أي تناول منه ورفعه إلى فمه ثم تحدر إلى البطن حتى طغى على معدته (لكثرة ما أكل).
- إِنْسِفَ الْحَبُّ عَلَى الْعُرْمَةِ⁽¹⁸⁾، أي ارفع الحنطة على شكل هرم كالبيدر حتى يسهل نزولها على الكيالة وكذا تنظيم المنسق قبيل تناوله كما نلاحظ هذه الأيام.

تطور مكونات المنسف تاريخياً

يقول البدور: كانت سنة عجفاء، عضت أهل مكة بأنبيائها وهم بواذٍ غير ذي زرع ولا ضرع، فما كان من "عمرو بن عبد مناف" جد الرسول الأعظم إلا أن نادى بقومه وهشم لهم الخبز وقته بالمرق وأضاف له اللحم، فأصبح عمرو هاشماً والثريد باللحم فيما بعد منسفاً، وفي الأثر أن النبي صلى الله عليه وسلم قال: "اذبحوا هذه الشاة وانظروا هذا الدقيق فاحبزوه واطبخوه وأثردوا".⁽¹⁹⁾

وتؤكد آراء أخرى أن المنسف بدأ بما يُسمى بالثريد إذ يُقَتُّ قرص النار (الخبز الذي يوضع في النار مباشرة دون رعاء) بشراب اللحم ويوضع اللحم عليه في إناء مقعر يُسمى (الهنابة)، وهي مصنوعة من الخشب المناسب كالبلوط أو السنديان أو البطم، ويسمى الأكل في هذه الحالة ثريداً أو قديداً، فقد تطور لاحقاً صنع الخبز من قرص النار إلى خبز الصاج ويسط في السُدر ويسكب عليه الثريد ويوضع بعدها اللحم على الخبز.⁽²⁰⁾

ومرور الزمن اهتم الناس بزراعة الحنطة اهتماماً واسعاً وخف حضور هذا المنسف المكون من حريش الحنطة ليكون وجبة رئيسة ومشهورة تُقدم للضييف، فقد حرت العادة أن تُذبح الشاة السمينية لتوضع على منسف (العيش)، لأن دهنها يُعطي مذاقاً جيداً له، بعد ذلك تحول الناس إلى منسف الأرز الذي تقول الدراسات أنه غذاء قديم ومعروف في بلاد الشام منذ العهد الروماني وهناك شواهد عديدة على وجود زراعة الأرز في الحقب الأيوبية والمملوكية، وفي القرن السادس عشر كان يزرع في منطقة وادي الأردن. ثم أصبح يستورد من بلدان أخرى، ولكنه ظل غالي الثمن لأنه لم يُعد موجوداً في المنطقة⁽²¹⁾، ويقال بأنه قديم من بخاري وسمرقند، ثم وصل بلاد الشام فتنوع

وزين باللوز والصنوبر وصار وجبة الولائم الكبرى، إذ تتم عملية (القرْد) وهي سكب مرق اللبن الذي طُبِخ فيه اللحم، وهو ما يسمى في جنوب الأردن باسم (الملبيحة) فوق الأرز واللحم⁽²²⁾.

طبقة المنسف

1 - منسف الخاصة (غاية القوم): هو المنسف الذي يُقدم للوجبة الذي يجب أن يكون إكرامه بذبيحة من الضأن، لأنه صاحب الجاه والمكانة ذائع الصيت وصاحب الكرم والنخوة⁽²³⁾، ومن صفات المنسف الجيد أن يكون كبيراً في حجمه، وذبيحته من الرائب التي أُعدت لذلك، وأن تكون كل أجزاء الذبيحة على المنسف مع عدا الأعماء وما حوت، والقطع يجب أن تكون كبيرة، ويقال عادة "ذبيحة فلان على المفضل" وأن يكون رأس الذبيحة في منتصف "المنسف"، وأن يكون قمةً للمنسف واللحم حوله على شكل هرم، وفي جهة الضيف توضع أطايب اللحم كالعضل، وهي عضل الأيدي وتسمى (المعلق)، وتوضع لية الحروف في فم الرأس، وفي هذه الأيام ترى نثر الصنوبر واللوز المقلّي على المنسف ويوضع البقدونس أحياناً، والمنسف الجيد يُفَرش بنجر يسمى "الشراك" في أرضيته ومن ثم يوضع الأرز وفوقه اللحم. ويشترَب بِشَراب اللبن الممرّوس المطبوخ به اللحم، أما بالنسبة للّبن الجميد الذي يُصنع منه شراب المنسف فإنه يتأثر طعماً وجوده بنوعية الماشية التي صُنِع من حليها⁽²⁴⁾، فمة اختلاف بين لبن المواشي التي تأكل العلف الصناعي والمخلفات كالماعز، وبين النعاج التي تأكل العشب الطبيعي والحبوب فقط، ويحتل الجميد الكركي (نسبة لمحافظة الكرك) على مستوى الأردن مكانة متميزة مقارنة بأنواع أخرى أخذت تنافس الجميد الأردني نسبياً، إلى الحد الذي ذهب ببعض المهتمين إلى القول: حين تكون ضليعاً بالجميد تكون ضليعاً بالأردن.⁽²⁵⁾

2 - منسف العامة: يكون المنسف أقل من المرتبة الأولى ولا يُشترط به لحم الحروف وبما يكون لحم حنّدي، ولا يكون بمستوى وترتيب المنسف الجيد (الأول).

3 - المنسف العائلي (لحم أو دجاج): وتكون الذبيحة شاة كبيرة إما للضيف لم يكن عند المضيف غيرها، أو أنها أصبحت في حالة صحية سيئة واقتربت من الموت فتقدم، سواء للضيوف أو للأقرباء، ويكون لحمها عصي المنسف رغم أنها سُلقت بالماء أولاً وتم وضعها بالشراب وطبخها.

4 - المنسف المنفرد (وجبة عادية تقدم في مطعم وقد تكون لحم أو دجاج): حيث ظهر في السنوات الأخيرة ويطبخ بنفس الطريقة، إلا أن رأسه غير موجود، ويقدم للضيف العادي أو القريب أو لأهل البيت مع ملاحظة أن هناك نظرة غير إيجابية إزاء منسف الدجاج يمكن استنتاجها من القول الشفاهي الدارج في الأردن (منسف بالجاج ما نوكل إحنا أردنية).

* بلغ بحمل استيراد المملكة من الأرز عام 2004، 136 ألف طن بقيمة 44 مليون دينار وأن متوسط استهلاك الفرد الأردني من الرز 43.3 كلغم سنوياً ويشكل الأرز 1.71% من سلة غذاء الأسر الأردنية.

نوعية لحم المنسف⁽²⁶⁾

- 1- لحم الشاة السمينة "العصيب"، والأفضل أن تكون خروفاً ويقال (لحم الخروف لعزّ الضيوف ولحم الجددي للردّي) كما روى أحد الأخباريين، أي أن لحم الخروف هو الأفضل الذي يجب تقديمه للضيف الكبير والعزير ذي الجاه والحضور المميز وذلك لأن الخراف والمواشي البيضاء لا تأكل إلا الأعشاب والحبوب دون غيرها من المواشي الأخرى الأمر الذي يترك مذاقاً طيباً في لحمها عند الطبخ في المنسف.
- 2- لحم الجددي، والأفضل أن يكون ثنياً أي أنه داخل في السنة الثانية من عمره.
- 3- لحم الشاة الكبيرة التي تذبح في الأفراح والنذور لكثرة المدعوين وتنوع مستوياتهم الاجتماعية.

المعاني الاجتماعية للمنسف

يُعد الطعام الجماعي كمتطلب بيولوجي ونفسي واجتماعي في الحياة أمراً احتفالياً مقدساً، وعندما يلتقي العربي بعده يرفض تناول الطعام معه، كما يرفض إعطاءه القليل من الطعام⁽²⁷⁾، يعد المنسف الأكلسة الدارجة في الأردن، ويفضل على غيره في نظر المدعوين⁽²⁸⁾، وأفضل ما يُكرم به الضيف المنسف ويدل على إكرام الضيف واحترامه وتقديره، وشعور الضيف بسرور المُضيف، وعادة الكرم المتأصلة والمتوارثة من حيل إلى حيل، فالكرم يرفض تقديم أي طعام آخر للضيف، فتقدمه للمنسف حفاظاً على كرمه وسمته، ويتباهى الكرماء بكرمهم ويظهر هذا في نوعية المنسف وجوده صته. كما أن المنسف أحياناً يكون حلاً لخلافات اجتماعية في الوقت الذي يقوّي العلاقات والروابط الاجتماعية، عبر تبادل الزيارات التي ينجم عنها تحسّن العلاقات الاجتماعية وتوطيد أواصر الصداقة، وأخيراً زرع المودة والمحبة بين الضيف والمُضيف، وعدم تفكير الضيف مستقبلاً بالإساءة للمُضيف، ربما تناصاً مع القول المأثور "بيني وبينه زاد وملح"⁽²⁹⁾، وعليه، نلاحظ ملاحظة جلية هي عمق المعاني الإيجابية المصاحبة لتقديم المنسف وتنوعها والمستتحة نفسياً واجتماعياً من حرص المُضيف عادةً على إيصالها إلى ضيوفه وتلقيها كمعاني محبة منهم في الوقت ذاته كونهم سفراء ينقلون تلك المعاني التي استنتجوها عن بُنخل مضيفهم أو كرمه غالباً.

محددات تقديم المنسف وتناوله

بعد أن يُجهز المنسف، يُحمل ويوضع أمام الضيف ويقف المُضيف قائلاً: (هلا مرحبا .. تفضلوا يا ضيوف.. حياكم الله من مسعاكم للفاكم) ثم يلتفت الضيوف حول المنسف، وإذا كان هناك فراغ في الدائرة، يطلب الضيف من المُضيف المشاركة معه فيقول: للمُضيف معتزلاً (المعزّب رباح افلحو)⁽³⁰⁾ على الموجود تفضلوا يا غائبين) ويكون جواهرهم عادة، زاد فضلك؟ والفراغ على دائرة المنسف يُسمّى (النبّة)، فيختار المعزّب واحداً من أقرابه، وغالباً ما يكون وجهاً أو رجلاً كبيراً في السن ليسدّ الفراغ ويأكل مع الضيوف الذين يقولون (الزاد ما يحلى غير بأهله). ومن المتعارف عليه عند تقديم المنسف مشاركة أحد أقرباء المُضيف في الأكل حتى يطعمين الضيف بأن الطعام سليم وهذه الحالة تُسمّى (لواكلة) أي أن أهل البيت يشاركون الضيف الأكل، وبين اللحظة والأخرى يُضاف (مرق اللبن) على المنسف حتى أن الضيف يقول (الشراّب واحد) أي أنه موجود ولا داعي للزيادة، ويبقى المُضيف واقفاً بشوش الوجه أمام ضيوفه مردداً (يا هلا .. كل لقمة بألف عافية ... مهناً ولكم عندنا مثلاً) في إشارة

منه إلى رغبته في استضافتهم مرة ثانية. فالباشاشة أمر أساسي عند تقديم المنسف وكما قال الشاعر:

خَرْصَكَ تِلَافِي الصَّيْفُ مَقْرُنْ عَلَافِيكُ⁽³¹⁾ خَلَّةٌ حَبِيْباً لَكَ صَدِيْقاً لِيَا جَاكُ

ويلقب الكرماء عادة بأنهم (تليلي لحم)، لأنهم يضعوا اللحم على شكل تلة فوق المنسف باستمرار، "أي عندما يقل اللحم يعزّز بغيره مجدداً وهكذا"، وبعد أن يُنهي الضيوف الأكل ينهضون للغسيل ويبقى من شاركهم الأكل معهم على المنسف حتى ينهض آخر ضيف. بعد ذلك يُقدم المنسف الذي قدم للضيوف ولمهضوا عنه إلى "المعازيب" الموجودين ويستقونه (طارة ثانية) في السابق. لكن في هذه الأيام نلاحظ أن المناسف توضع في مكان ما ويدعون الضيوف إلى مكائهم في الوقت نفسه، سواء في صيوان أو صالة، ويتناولون معها المشروبات الغازية... الخ، كما تُقدم معها صحون صغيرة أمام كل واحد وملقعة بدلاً من اليد، فيضع في صحنه من المنسف ما يحتاجه من طعام وينجه لمكان آخر ليأكل، وبعضهم يرجع ثانية بصحنه ليملاؤه مرة أخرى، وهذه العادات تشيع في المدينة أحياناً.

آداب المنسف

بعد أن يوضع المنسف لا يتقدم نحوه أحد إلا بعد أن يقول المضيف (هلا مرحباً). والجلوس حول المنسف ما يُسمى "بالقرصاء" (القرصاء) وأحياناً لمن لا يستطيع جلوس القرصاء يجلس على فخذه الأيمن ويبقى الأيسر مطوياً. ثم يبدأ الأكل بسم الله، وباليد اليمنى، ويأكل الفرد ثماً أمامه امتثالاً لقول سيدنا محمد ﷺ "يا غلام سم الله وكلّ بيمينك وكلّ مما يليك"، ولا يجوز له الأكل من جهة غيره، وأن لا يمدّها إلى رأس الذبيحة ليأكل من لحمها، وأن لا يمدّ يده بعيداً ليتناول قطعة لحم معينة⁽³²⁾، ومن الآداب عدم التحدث كثيراً على الأكل وأن لا تُذكر مساوئ المنسف الموجود إن كانت هناك مساوئ، كأن يكون ثيماً أو قليلاً أو مالحاً، أو اللحم ترزاً (يابساً)، كما يجب على الشخص ألا يكون ثماً في أكله، وعليه أيضاً أن يراعي من بجانبه، فيحفظ يده الملوّنة بالثريد والدهن بعيداً وأن لا تصل إلى ملابس حاره على المنسف. وأن يأكل بكل ثأنٍ خوفاً من أن يزور أثناء الأكل، واللسان عادة يتناوله أحدهم ويقدمه للشاعر إذا كان هنالك شاعر على المنسف أو للضيف الوجهه أو كبير السن.

من العادة ألا يُفْرِط الجالسون على المنسف بتناول الطعام، حيث يجب مراعاة أن المضيفين ينتظرون تناول الطعام بعد الضيوف (عند بعض القبائل خارج الكرك).

طريقة الطبخ (الغوس)

ويجب أن يُعنى بالمهارة في الطبخ، والمنسف أحياناً يختلف مذاقه وطعمه، ويعود ذلك إلى عوامل منها: أن المواد الأولية كاللحم واللبن هي غير المواد التي تعود الناس عليها، فنرى في هذه الأيام اللحوم المستوردة واللبن الجميد غير مأثوف بالسابق ويطبخ في القدر عادة⁽³³⁾، فعلى سبيل المثال تعود الأردنيون وفي محافظة الكرك تحديداً (بجمع الدراسة) أن يُمرس اللبن (الجميد الكركي)⁽³⁴⁾. ويطبخ به اللحم البلدي غير المستورد، حتى يحافظ المنسف على إصائلته ولذته مذاقه. وللطبخ (الغوس) دور كبير في طعم المنسف فإذا ترك اللحم بالشراب على النار فإن اللحم

سينسلخ عن العظم ويتفتت ويُسمى المهترىء (زليط) وإذا طال أكثر على النار فإن اللحم يفقد نكهته، ويسمونه في هذه الحالة (لحم شايط)، ولمعرفة أن اللحم قد نضج (استوى) يُعرض الطياخ كفه على بخار اللحم لمدة دقيقة أو أكثر ثم يضم كفه، فإذا لاحظ أن هنالك دبقاً على يده فهذه دلالة على درجة النضج، وعلى أن لحم الضلع بدأ بالانسلاخ عن العظم، والدلالة الأكيدة إخراج قطعة من الأعلى وأكلها وملاحظة نضجها، إذ يوجد في أجزاء الديبحة قطع تتنضج قبل غيرها، فمن المفضل وضعها في أعلى القدر مثل ما يُسمونه المعلق (الموزات)، وقطع كبيرة مثل العضلات في الفخذ، فيجب وضعها مع الرأس في الأسفل، ويفضل غسل اللحم قبل طبخه مباشرة فقط لأنه إذا ما نُظف قبل ذلك بفترة طويلة قبيل وضعه في التلاجة في اليوم السابق مثلاً فإنه لونه سيتغير نحو الزرقة بعد الطبخ، وهذا مُنفر غالباً. لذا يُتجنب طبخ الصغبر من الغنم ويسمى (زليطاً) أيضاً لأن يكون منسفاً، فيُستعمل للشواء أو ما يسمونه (الزرب). فالشراب-اللين-دوره في الطعم والمذاق فيجب ألا يكون خفيفاً ولا ثقیلاً، ولا يكثر أو ينقص من الملح، وللأرز مهارة خاصة في طبخه أيضاً وخصوصاً في المناسبات الكبيرة. فلا يفضل الأرز المتكتل، والمفضل هو الأرز المفلفل، إذ تشعر أن حبات الأرز تكون متناثرة عن بعضها وغير متماسكة وأن يكون ليناً في مأكله وليس قاسياً. وفي السنوات الأخيرة لجأ الناس إلى تزيين المنسف بالصنوبر واللوز وأحياناً يقدم على شكل بني غامق، مما يدل أنه محروق القلي في السمن البلدي غالباً، فيجب أن يكون قلياً مناسباً وأقرب إلى الصُفرة منه إلى البني الغامق⁽³⁵⁾.

المنسف في الموروث الشفاهي⁽³⁶⁾

بعد الموروث الشفاهي -لا سيما الشعر الحكيم منه - واحداً من مصادر التاريخ للسلوكات الجمعية التي تنتقل عبر الأحيال، إذ يسعى هذا الشعر من حيث المعاني والمضامين الاجتماعية للمصاحبة إلى تأكيد سلطة القول السابق في المقول اللاحق⁽³⁷⁾، إذ تؤثر الموروثات الثقافية لأي مجتمع في تشكيل طرائق تفكير الناس واتجاهاتهم وممارساتهم الحياتية⁽³⁸⁾، بمعنى تعاقب الحضور الدلالي والتناصلي للمعنى، كونه أداة تعبيرية أدبية تصدر عن الشرط الاجتماعي والثقافي قيماً وعلاقات⁽³⁹⁾، يؤكد الأخباري (ف.م) صفات الشخص الكريم المتميز بين ربه (جماعته)، والمتمثل بقيامه على تقديم المناسف للضيوف على الدوام قائلاً (شعبي):

نَعْمَكَ بِاللّي بَرِّعَةِ الْبَيْتِ قَرَّايْ لَيْلٌ وَنَهَارٌ مَرَحَّبًا بِالْغَائِمِ
الطَّيْبُ كَارُهُ⁽⁴⁰⁾ وَلِلْمَيْتِ قَضَائِي يَقْدَمُ الْمَنَاسِفُ مِنْ جَزِيلٍ وَسَمِينٍ

أي أنه لا يقدم سوى المتميز من المناسف وهي الأجرول والأكثر سمنة ولحماً تعبيراً عن الكرم، ويمكن الاستنتاج أن هذه جزء من المحددات الاجتماعية الأساسية التي تميز كل من المضيف والمنسف اللائق والمعبر عن تميز كرمه، إذ يمكن اعتبارها ببساطة واحدة من خصائص المكانة الاجتماعية المتعارف عليها في المجتمع.

ويضيف إخباري آخر (ع.م) سلوكات أخرى تضاف لمحددات المكانة المتميزة للكرم (شعبي):

دَبَّاحٌ حِيلٍ بِالسَّيْنِ الْمُحِيلَةِ⁽⁴¹⁾ دَبَّاحٌ شَاةٍ لِلْبَحِيلِ الْعَدِيمِ

أي أنه كثير الذبح حتى في سنوات القحط، ومع هذا، فإنه يذبح من الضأن (الشياة) البيضاء، وهذا إحياء

توكيدي دال على أهمية ودلالة اللحوم وأنواعها الواجب تقديمها للضيوف الأجلاء، في الوقت الذي تشير الآيات السابقة إلى أن كرمه ليس مقتصرًا على الضيوف؛ بل يتعدى ذلك وصولاً إلى البخلاء من بني قومه، ويستكمل إخباري آخر (ج.ب)، تلك الصفات قائلاً شعبي:

رَبِيعٌ ضَيْفٌ مُعَشَّمَةٌ⁽⁴²⁾ بِالْجَمِيلِ تَشُوفُ اللَّحْمَ عَلَى الْمَنَاسِفِ رَجِيمٌ⁽⁴³⁾

ويضيف ضرورة أن يكون اللحم الموضوع على المنسف على هيئة تلال فوق القرية أو الأرز كتعبير مُضاف للخصائص السابقة. ويروي الأخباري (ج.س) خصائص المنسف المنتهى من قبل الجائع بقوله:

يَأْمَأَ حَتَّى يَنْسِفَ كَنْ عَزَى الْجُوعِ لَحْمَةٌ غَضِيبٌ⁽⁴⁵⁾ وَمِنْ سَمَنِ الرَّيَابِ وَمِغْفَرًا بِاللَّيَانِ⁽⁴⁶⁾ الَّتِي بِهَا الْعَيْشُ مَنْقُوعٌ وَادَعِ بِمِثْنِ تَحُوشٍ لَدَى الْمَطَايِبِ

ونستخلص مما سبق أن المنسف الذي يتمناه الجائع عندما يداهم الجوع هو ذو لحم طيب وصغير نسبياً وأن يكون السمن المطبوخ فيه المنسف بلدي والشراب (الليان) والذي يُنقع به العيش والخبز أو حتى الأرز لاحقاً وأن يكون اللبن مشتملاً أصلاً من حليب الرباب، وهي الضأن التي يُعمل على تربيتها خصيصاً للضيوف الأجلاء دون بقية القطيع.

كما يشير الراوي إلى الطريقة السليمة والمفروض اتباعها عند تناول المنسف كسلوك، وهي ترك (دع) اليد اليمنى فقط تنتقل أو تجمع لذيق اللحم وهو ما يُعرف بالمطاييب وهي الأجزاء التي توضع أمام الضيف الجليل ربما تماشياً مع ما حض عليه الرسول الكريم ﷺ "يا غلام سم الله وكل بيمينك ومما يليك".

مَا كَيْلُ ضَيْفٍ لَهُ مَنْسَفٌ يُعَاسِرُ⁽⁴⁷⁾ وَمَا كَيْلُ مَنْسَفٍ تَقْدَمُهُ لِلْجَلِيلِ

ترى الضيوف موزنين بالقياس بيهم كرم النفس وبهم يحمل

الحشمة التي على الخيل جلاس هيل الكرم مرويت⁽⁴⁸⁾ الصميل⁽⁴⁹⁾

توضح الآيات السابقة بأن هناك معايير واختلافاً بين حضور ومكانة ضيف وآخر، إذ لا يتم طبخ المناسف لكل الضيوف بنفس الطريقة طهواً وكيفية تقديم، فالضيوف منازل ودرجات كما نستنتج، إذ بين الضيوف أنفسهم من هو كريم النفس وآخر بخيل، وتعطى مظاهر التقدير بامتياز للضيف الفارس، إذ يترافق "طُفُوُ الهَيْل" في عهدهم المقدمة مع انصافهم بأنهم يروون القرية بعطائهم وكرمهم وهي صيغة مبالغة هنا.

يقول المضيف الكريم كما يروي الأخباري: (ع.خ).

وَلْ عَلَيْكَ يَا لَتَكْرَهَ لِلْقَبْلَيْنِ إِنْ عَشْتَ فَقِيرِي وَإِنْ مِتَ لِلنَّارِ

ويُنتع البخيل الذي يكره الضيوف المقبلين بأنه فقير وهو عايش وأن مثواه النار بعد مماته لتناقض قيمة البخل مع القيم الدينية والدنيوية، إذ إن "عوج المناسف" أي القدوم على هيئة جماعات غير منتظمة لكثرة المناسف المقدمة للضيوف وكثرة الأشخاص الحاملين لها كذلك، عندما يحرون وهم يحملون المناسف المشبعة بالسمن البلدي.

وعليه، فإن معنى المنسف كوجبة هو اعتلاء اللحم وتكويحه على وعاء متسع "السدر" حتى تتدحرج قطع اللحم إلى حافة المنسف ليسهل على الضيف أو الآخرين تناولها تشاماً مع تَلَّ "عُرمة" القمح⁽⁵⁰⁾. ويرى الأخياري (ع.خ) أن التسمية جاءت من وضع الذبيحة كاملة على السدر أو لأنه وهو صورة مستمدة من علاقة الفلاحين مع الحبوب وموسم الحصاد والضيوف ينسفون من على السدر. فوجبة المنسف بسيطة الإعداد ولذيذة المذاق لا تزيد عناصرها عن ثلاثة: لحم يُطبخ بالماء واللبن مع قليل من الملح، وخبز أو عيش أو أرز يوضع على سيدر كبير، ثم يعلوه اللحم، ويتناولونه باليد على شكل مجموعات بالتناوب، وتأكّل كل مجموعة من غير شع ليكفي الطعام أكبر عدد من الناس، كما كان بالسابق، وهذه من عادات تناول المنسف وآدابه دائماً.

الدراسات السابقة ذات الصلة⁽⁵¹⁾

تؤكد المصادر التاريخية المرتبطة بدراسة موضوعات الطعام أنها قد ظهرت في بداية القرن التاسع عشر من قبل عدد من المستشرقين الأجانب، فقد اقتضت أهدافها على رصد عادات بعض المجتمعات، لا سيما المجتمع المصري التي تُعد غريبة عن عادات مجتمعات أولئك الباحثين الرواد، إذ تمثل هذه الدراسات المختارة مهاداً معرفياً مهماً لكل باحث في موضوعات الطعام بجانيه المادي والشفاهي.

جاءت دراسة وليم لين (1825) بعنوان "المصريون المحدثون" وقد أفردت فصلاً عن حياة المصريين المنزلية، وهدفت إلى التعرف إلى طبيعة الوجبات وعددها ومكوناتها ومواعيدها، وكذا المشروبات المختلفة في المجتمع المصري، والآداب العامة التي تُتبع قبل تناول الطعام وأثناءه في المناسبات الاجتماعية العربية، وترتيب المائدة وطريقة الجلوس حولها، وأشارت بالوصف إلى الأدوار المرتبطة بغسل الأيدي والسعي للكشف عن طرق إعداد الطعام، وقد توصلت الدراسة إلى حدوث تغيرات نوعية ارتبطت بتغير مواعيد العمل وطبيعته.

وكانت دراسة كلوت بك بعنوان "لمحة عامة عن مصر" قد خصصت باباً عن الأغذية، من حيث الأطعمة المفضلة لدى المسلمين، وسعت إلى التعرف إلى آداب المائدة وترتيب تقديم الطعام والأوعية المستخدمة، ومواعيد الأطعمة دون عددها، ودراسة طعام الفلاحين في رجة الغذاء، وقدمت الدراسة وصفاً لطريقة إعداد الأطعمة والتغيرات التي طرأت عليها، وقد ركزت الدراسة على الجوانب المادية لثقافة الطعام مبينة الأدوات المستخدمة أثناء تناول الطعام كالملاعق والشوك وتطور صناعاتهما.

دراسة محمد عبدالمعص صالحي (1967) حول "آداب الطعام والعادات الغذائية عند الصوفية المسلمين"، فقد استندت إلى الجانب الفلسفي لدى هؤلاء عبر سعيها التعريف بالأساليب التي يتبعها الصوفيون في ممارستهم الغذائية وتأثيرها في النواحي الصحية والسلوك الاجتماعي لهم، وقد استخدمت استمارة خاصة في الدراسة وبلغت العينة مئة مبحوث، ممثلين طبقياً لثماني طرق صوفية في مصر، علاوة على استخدام المقابلة والملاحظة بالمعيشة. ولم تكشف النتائج عن وجود زهد لدى هؤلاء المتصوفة، إذ إن عدد الوجبات لديهم ثلاث وجبات يومياً، ووجد أنهم يركزون على تناول البروتينات الحيوانية وكذلك المشروبات والخضروات والفاكهة عموماً.

أما دراسة مصغر (1977)⁽⁵²⁾ "العادات الغذائية في البحرين: الممارسات الغذائية والمناسبات الاجتماعية"، هدفت إلى وصف العادات الغذائية في المناطق الحضرية والريفية، والتأثير الصحي لهذه المناسبات اعتمدت طريقة المقابلة مع ربات الأسر وعددهن (310) يمثلن 1% من مجموع الأسر البحرينية عن طريق عينة عشوائية بعد تقسيم مجتمع الدراسة لمناطق جغرافية، وتوصلت إلى ظهور بعض الممارسات الغذائية غير المرغوب فيها كربات الأسر: مثل انتشار بعض الاعتقادات الخاطئة، كالاتقاد بأن بعض الأطعمة تزيد من القدرة الجنسية للرجل، مثل المكسرات، وما زالت بعض الأسر توزع الطعام فيما بينها حسب المكانة الاجتماعية للأفراد، وأن بعض العادات الغذائية جيدة وخصوصاً التي يتوافر فيها "الثريد والهريس"، وهي ذات قيمة غذائية عالية، وخصوصاً أن كمية اللحم فيها مناسبة وتضاف إلى الدقيق. وإن الوجبة الأهم في البحرين هي "الكدرج" وتقدم في معظم المناسبات الاجتماعية.

وجاءت دراسة علياء شكري (1979) "دراسة ميدانية لثقافة المجتمعات المحلية في السعودية" وقد هدفت إلى إلقاء الضوء على بعض ملامح التغير الثقافي والاجتماعي في مجتمعات محلية، وهي دراسة ذات نظرة تاريخية اعتمدت التحليل الاجتماعي لفهم ثبات أو تغير الثقافة التقليدية، واستخدمت المناهج: الفولكلوري، والانثروبولوجي، واستعان بالاختبارين، وخلصت الدراسة إلى:

- انتقال مركز الثقل في وجبة العشاء كوجبة رئيسة سابقاً إلى وجبة الغداء، وتعدد العوامل التي أدت لحدوث هذا التغير.

- وجود علاقة إيجابية بين خروج المرأة للعمل وحدوث التغيرات الميدانية في موضوعات إعداد الطعام ومكانته⁽⁵³⁾.

وجملت دراسة نجوى الشايب (2002) بعنوان: "ديناميات تغير التراث الشعبي في المجتمع المصري: دراسة لعادات الطعام وآداب المائدة" للكشف عن ديناميات التغذية في التراث من خلال دراسة عادات الطعام بوصفها أحد الموضوعات التي تعيش في تفاعل كامل مع الواقع الحي للمجتمع، ودراسة عادات الطعام كأحد القطاعات الثقافية التي جسدت التغير، لكونها تسعى إلى دراسة الثقافة المادية والروحية، ودرجة ثباتها وتغيرها واختلافها من مستوى اجتماعي طبقي لآخر، أما أبرز المناهج المستخدمة فهي: الفولكلوري، والانثروبولوجي، والايكولوجي، والمشاركة بالملاحظة، ومنهج دراسة الحالة⁽⁵⁴⁾.

خلصت الدراسة إلى أن التغيرات التي شهدتها مجتمع الدراسة إنما هي انعكاس للتغيرات التي حدثت في المجتمع المصري كافة، وشملت جوانب عديدة من عادات الطعام وآدابه إذ تنافوت عادات الطعام وآداب المائدة بسرعة الاتجاه نحو التغير في شكل الممارسة في حين يظل المضمون والوظيفة دون تغيير. وقد لعبت وسائل الإعلام لا سيما التلفاز دوراً ملموساً في ذلك التطور، كما كان لتعليم المرأة وخروجها للعمل دور في اختفاء بعض الأطعمة التي كان إعدادها يستغرق وقتاً طويلاً، وثبت أن للتغيرات الاقتصادية دوراً مهماً في تغير بعض عادات الطعام في المناسبات، كالولائم الخاصة بالوفاة، في حين أسهمت التغيرات الاقتصادية نحو الطعام ونوعيته إلى إذابة الفوارق بين الشرائح الطبقيّة.

ويلاحظ أن بداية الاهتمام بالدراسات العلمية ذات الصلة بالطعام ومصاحباته من آداب وسلوكات ومواعيد

هي ذات منشأ غربي قديم، إذ يمكن القول إن المضامين الانثروبولوجية هي الأكثر حضوراً في هذه الدراسات، ربما كجزء من طبيعة التواجد الأجنبي في البلدان العربية، لا سيما المجتمع المصري تحديداً كما هو واضح في دراستي "وليم لين"، و"لكوت بك"، فقد اهتمتا بهذا الجانب الحيائي رغم اكتفائهما بالجانب الوصفي لهذه الممارسات اليومية.

وتميزت دراسة عبد المنعم صالح (1967) في تناولها لموضوع حديد عند محاولته التعرف إلى طبيعة الغذاء ومحتواه النوعي لدى المتصوفة استناداً لرؤية فلسفية مفادها أن ثمة علاقة زهد بين المتصوفة وطبيعة الطعام الذي يتناولونه، وهي دراسة تفردت في إثبات عدم وجود علاقة بين الزهد ونوعية الطعام عند ثمانية من فرق المتصوفة.

ولعل تميز دراسة المصغير (1977) في محاولتها تناول طبيعة العلاقة بين أنواع الطعام المتناول وطبيعة الاعتقادات حوله والتي تدور في المجتمع البحريني، الأمر الذي أثبت علمياً وميدانياً بعدم وجود مثل تلك العلاقات، باعتقاد الباحث—تمثل هذه المحاولة منظوراً ومضافاً لموضوع الطعام قد اختارته هذه الدراسة الفريدة.

ويمكن أن نستنتج أن ثمة خيطاً بحثياً عميقاً ودالاً بين دراستي كل من علياء شكري (1997)، ودراسة بنوي الشايب (2002)، إذ إن الرابط البحثي باعتقادي هو تناول الديناميات التاريخية التي أسهمت في تغير ثقافة الطعام عموماً ولو كان ذلك في مجتمعين مختلفين نسبياً (السعودي والمصري)، وخصوصاً أن الأدوات البحثية المستخدمة في كل من الدراستين بوضوح هما المنهجان الفلكلوري والانثروبولوجي ضمن سياق اجتماعي في التحليل الأمر الذي شكل إغناء معرفياً لكل الدراستين، كل ضمن خصوصية المجتمع المدروس.

شخة تاريخية

نعني الكرك في بعض معانيها وكما ورد في العهد القديم - قرحارسة - أو قرحارس وقبر مؤاب، التي تعني تلاً يعلوه بناءً والمدينة المسورة، وقد أطلق آخرون عليها اسم جوهرة الصحراء⁽⁵⁵⁾، ومن المنظور التاريخي يعود أول ظهور للمنطقة سنة 2400 ق.م في العصر البرونزي بحضارة زراعية متقدمة، وبعد 600 عام تطورت حضارة جديدة هي مملكة مؤاب، وفي هذه الحقبة تقرر موقع مدينة الكرك (القصبية) مركز المحافظة إدارياً، إذ تم تحصينه في حينها⁽⁵⁶⁾، وتشير المصادر التاريخية إلى القائد المؤابي ميشع قد بناها بين عامي (860-850) ق.م، بعد ذلك أصبحت أهلاً بسكناً، فقد انخرطت الكرك في معظم الحركات التاريخية العربية نظراً لموقعها المتوسط، إذ كانت تشترك في الحدود مع مصر وفلسطين وسوريا والجزيرة العربية، وتمثل أحد خطوط الاتصالات الرئيسية في هذا المحيط، وتعد الكرك من المناطق وثيقة الصلة بتاريخ هذه الأمة من قبل البعثة وحتى العصر الحاضر، فمنها مرّ الرسول الكريم ﷺ في رحلته التجارية إلى الشام، وبالقرب منها (12 كم) وقعت معركة مؤتة بين العرب المسلمين الفاتحين والبيزنطيين في السنة الرابعة للهجرة وهي أول معركة للإسلام خارج الجزيرة العربية، كما باشرت جامعة مؤتة التي أخذت الاسم تيمناً بالمعاني التاريخية للمعركة التدريس منذ عام 1988⁽⁵⁷⁾، كما يوجد في الكرك فرع من جامعة البلقاء التطبيقية (كلية مجتمع الكرك سابقاً).

العينة

تكون مجتمع الدراسة من جميع الأسر القاطنة في قصبة الكرك البالغ عددها (13610) أسرة (اعتماداً على تعدادي دائرة الإحصاءات العامة وسجلات محافظة الكرك)⁽⁵⁸⁾ وقد تم سحب عينة عشوائية بسيطة بنسبة 7% من مجتمع الدراسة الكلي، وقد روعي البعد الجيلي فيها، إذ تم توزيع (1000) استبانة، وتمت استعادة (830) استبانة، وبعد التدقيق تم استبعاد (48) استبانة لعدم صلاحيتها للتحليل الإحصائي، وبذلك يصبح مجموع الاستبانات الصالحة للتحليل الإحصائي فعلاً (782) استبانة.

صدق أداة الدراسة وثباتها

تم عرض الاستبانة بصورها الأولية على عدد من المختصين في علم الاجتماع وأبدوا بعض الملاحظات، التي أخذ الباحث بها وجرى استخراج معامل الثبات ومعامل كورنيباخ ألفا للأداء كاملاً، وقد بلغ (0.9006)، وهي قيمة عالية من الثبات.

الأساليب الإحصائية

تم استخدام عدد من الأساليب الإحصائية في تحليل نتائج هذه الدراسة وهي: المتوسطات الحسابية، والانحرافات المعيارية، وتحليل التباين الأحادي، واختبار "شيفيه" للتحليل البعدي.

طرق جمع البيانات

تم توزيع الاستبانات على الباحثين بمساعدة اثنين من أصحاب الخبرة بعد أن تم تدريبهما على الطريقة الصحيحة للإجابة عن أسئلة الاستبانة وطلب إليهم إعلام الباحثين بأهداف البحث، وأن المعلومات المعطاة لهم ستكون لغايات البحث العلمي فقط وخصوصاً عندما يتعلق الأمر بكبار السن الأميين، وقد استمرت عملية توزيع وجمع البيانات في الفترة الواقعة بين 6/30-2005/8/30، علماً بأن عملية مقابلة الأختباريين وجمع الموروث الشفاهي منهم قد قام بها الباحث بنفسه لدقتها وأهميتها في هذا البحث.

أداة الدراسة

أولاً: تم استخدام الاستبانة كأداة رئيسة لجمع البيانات، وقد اشتملت الاستبانة على أربعة أقسام من الأسئلة. القسم الأول: اشتمل على البيانات الأساسية عن الباحثين، الجنس، والسن، والحالة الاجتماعية، والدخل الشهري، والمستوى التعليمي، والمهنة الحالية، والسكن، وعدد أفراد الأسرة. القسم الثاني: نوعية المنسف ومكوناته ودلالاته الاجتماعية، وقد اشتمل على (23) سؤالاً تناول هذا القسم من الجوانب المختلفة.

القسم الثالث: مظاهر التغير المادية للمنسف، وتضمنت (5) أسئلة للتعرف إلى هذه المظاهر من وجهة نظر المبحوثين

القسم الرابع: محددات المنسف وآدابه واشتمل على (11) سؤالاً بهدف معرفة هذه المحددات السلوكية، وفقاً لرأي أجيال الدراسة.

ثانياً: الإخباريون (دليل مقابلة)

إن الهدف من مقابلة الإخباريين (عدد 3) هو الحصول على معلومات كيفية نوعية مُضافة للمعلومات التي شتمتها إجابات أسئلة الاستبانة، وقد تكون هذه المعلومات مطابقة أو مخالفة نسبياً لما استُخلص من الميدان من المعلومات الكمية، وهذه المعلومات الكيفية (الإخباريون) عمداً بيانات مضافة لإثراء المادة النظرية والتحليلية، وبالتالي النتائج الميدانية للدراسة في الوقت التي تساعدنا على تجاوز بعض الثغرات التي قد تتصف بها الاستبانة وخصوصاً في الدراسات الريادية، فقد تضمن دليل المقابلة قسمين من المعلومات والأسئلة جمعت بطريقتين، إما كتابة من قبل الإخباريين الذين يقرأون ويكتبون وهم غلة، أو تسجيل إجابات المبحوثين مباشرة وتفرغها لاحقاً عندما يكون الإخباري أمياً.

أما أقسام دليل المقابلة

- أ- المعلومات الشخصية للإخباري: الاسم، ومكان الإقامة (ريف، حضر) السن، والدخل، والحالة الاجتماعية (أب، جد)، والعمل الحالي، والمستوى التعليمي، والديانة، وكيفية إجراء المقابلة كتابة، أو تسجيلاً.
- ب- الأسئلة: وبلغت ستة أسئلة من خلال خبرتك الحياتية ومعلوماتك:

من أين جاءت تسمية المنسف؟ هل للمنسف أنواع وللمن يقدم كل منها؟ ما هي طريقة إعداد وتقديم المنسف عند أبناء جيلك وما المقصود بضيف اللحم، وهل اختلفت مناسف هذه الأيام عن السابق ولماذا؟ ثم ما أبرز ما قيل في وصف المنسف والمعزب من شعر محكي أو شعبي؟

عرض نتائج الدراسة:

الجدول (1)

توزيع أفراد عينة الدراسة حسب المتغيرات الشخصية

النسبة المئوية	العدد	صفات المتغير	
67,6%	529	ذكر	الجنس
32,4%	253	أنثى	
23,8%	186	30 سنة فأقل	العمر
28,9%	226	31-39 سنة	
24,8%	194	40-49 سنة	
22,5%	176	50 سنة فأكثر	
23,8%	186	أعزب	الحالة الاجتماعية
76,2%	596	متزوج	
7,2%	56	لا يقر ولا يكتب	المؤهل العلمي
7,7%	60	ابتدائي	
17,4%	136	إعدادي	
41,9%	328	ثانوي	
25,8%	202	جامعي	
3,3%	26	أقل من 100 دينار	الدخل الشهري
37,6%	294	101-200 دينار	
40,7%	318	200-300 دينار	
18,4%	144	301 دينار فأكثر	
27,9%	218	بلا عمل	العمل
19,4%	152	عمل حر	
19,9%	156	عمل مهني	
27,9%	218	عمل إداري	
4,9%	38	عمل فني	
59%	461	مركز لواء/حضر	مكان السكن
41%	321	قرية/ريف	

يبين الجدول (1) أن غالبية أفراد العينة كانت أعمارهم من (31-39) بنسبة (28.9%)، وجاءت نسبة من كانت أعمارهم من (40-49 سنة) بنسبة (24.8%)، وأن (22.8%) كانت أعمارهم تزيد عن (50 سنة). وبين الجدول أيضاً أن (67.6%) من عينة الدراسة كانوا ذكوراً، في حين جاءت نسبة الإناث (32.4%)، أما فيما يتعلق بمتغير مكان السكن فيوضح الجدول أن (59%) من عينة الدراسة من سكان القصبة

(حضر)، وجاء سكان القرى بنسب (41%). وهذا مؤشر دال على ندرة سكان البادية وهو ما يتفق مع طبيعة التحولات الديمغرافية التي يشهدها المجتمع الأردني نحو التحضر، وفيما يتعلق بتغير الحالة الاجتماعية فإن (76.2%) متزوجين، وإن (23.8%) هم من فئة العزّاب.

وفيما يتعلق بالمستوى التعليمي للمبحوث، فلقد أشارت النتائج إلى أن (25.8%) من عينة الدراسة مستواهم التعليمي جامعي، وأن (41.9%) كان مستواهم التعليمي ثانوياً، وأن (7.7%) كان مستواهم التعليمي إعدادياً فما دون، في حين أن (7.2%) كانوا لا يقرأون ولا يكتبون.

وفيما يتعلق بعمل المبحوث فلقد أشارت النتائج إلى أن (27.9%) من أفراد العينة يعملون بوظائف إدارية، في حين أن (19.9%) يعملون بوظائف مهنية، وأن (19.4%) يعملون بوظائف حرفية، في حين أن (27.9%) عاطلون عن العمل.

وفيما يتعلق بالدخل الشهري، فلقد أشارت النتائج إلى أن (40.7%) من أفراد العينة كان دخلهم الشهري (200-300 دينار)، في حين أن (37.6%) كان دخلهم الشهري (101-200 دينار)، وأن (18.4%) كان دخلهم الشهري (301 دينار فأكثر)، في حين أن (3.3%) كان دخلهم الشهري (أقل من 100 دينار).

النتائج المتعلقة بالسؤال الأول: ما هي أبرز التفضيلات الاجتماعية لدى أجيال الدراسة نحو تناول طعام المنسف في مجتمع البحث؟

أ- إجابات المبحوثين على نوعية مكونات المنسف ودلالاته الاجتماعية.

الجدول (2)

المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لإجابات المبحوثين على نوعية مكونات المنسف ودلالاته الاجتماعية مرتبة تنازلياً حسب أهميتها

رقم الفقرة	محتوى الفقرة	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	المستوى حسب المتوسط العام
1-	أعتقد أن وجبة المنسف هي الأكثر انتشاراً بين أبناء المجتمع الأردني.	2,5524	0.70	مرتفع
2-	أشعر بارتياح كبير عندما تتم دعوتي من قبل الآخرين لتناول المنسف.	2,3862	0.78	مرتفع
3-	إن نوع اللحم الموضوع على المنسف (لحم، دجاج) مؤشر على قيمة الضيف ومكانته الاجتماعية لدى المضيف (المضيف).	2,6368	0.64	مرتفع
4-	نوع نوعية اللحم المقدم على المنسف (بلدي، مستورد) عن كرم المضيف حيال ضيفه وحفاظاً على مكونات المنسف التقليدية.	2,6547	0.65	مرتفع
5-	تعد قطع اللحم الكبيرة أوجب على المنسف من القطع الصغيرة.	2,2225	0.77	مرتفع
6-	لحم الخروف الصغير لا يصلح للطبخ في المنسف لأنه زليط (تفصل فيه اللحم عن العظم بسرعة).	1,9949	0.80	متوسط
7-	يعني وضع رأس الديبحة وفي فيه الية (الدهن) بوسط المنسف اهتماماً متميزاً بالضيوف وتعريفهم بأنه بخوف (ضمان).	2,4041	0.71	مرتفع
8-	أعتمد أن منسف العيش (الجرشنة) هو الأفضل لأنه الأصل.	2,4936	0.68	مرتفع
9-	أعتمد أن منسف الرز هو الأفضل لأنه الأحدث.	2,0102	0.76	متوسط
10-	هناك اختلاف في حجم الديبحة ونوعيتها التي يقدم لحمها على منسف العيش أو الأرز.	1,8338	0.71	متوسط
11-	يجب وضع ما يسمى بمطاييب اللحم، العضلة والموزة في الديبحة جهة الضيف.	2,7289	0.59	مرتفع
12-	لا توضع جميع أجزاء الديبحة على المنسف.	2,0230	0.74	مرتفع
13-	يجب أن يكون اللبن (الزير) المقدم مع المنسف لا خفيفاً ولا عاتراً (ثقيلاً).	2,0895	0.78	مرتفع
14-	أعتقد بأن شراب اللبن يؤدي إلى النعاس بعد الانتهاء من تناوله مع المنسف.	2,2251	0.75	مرتفع
15-	أعتقد بأن لبن الزيرس الجاهز المثلّب في الأسواق حالياً سينافس اللبن البلدي ويحد من انتشاره في أكالات المنسف لقلّة سعره.	1,9258	0.84	متوسط
16-	أعتمد وضع البقدونس الأخضر، والسنوبر المقلّي أو الفستق والحلويات بعد تناول المنسف إضافات جديدة على مكوناته التقليدية.	2,2506	0.82	مرتفع

17-	خروج المرأة للعمل قلل من فرص طبخ المنسف في المناسبات المختلفة.	1,9386	0.73	متوسط
18-	أصبح لدى ميل لشراء المناسف من المطاعم بدلاً من عمله في البيت أثناء مناسبات كسباً للوقت.	1,8107	0.65	متوسط
19-	أرى بأن خبز الشراك والسمنة البلدية مطلبان أساسيان يجب توافرها في المنسف.	2,2634	0.78	مرتفع
20-	هل تعرف بأن المنسف بدأ من حيث المكونات فتينا ثم ثوديا ثم عيشنا ثم رزا.	2,1969	0.73	مرتفع
21-	لا يُفضل اللحم البلدي المعد للمنسف وإن حفظ في التلاجة إلا قبيل طبعه.	1,9642	0.85	متوسط
22-	يقال بأن المنسف يعتمد أساساً على عوس المعرب أي (الطريقة التي يتم إعدادها بها).	2,3581	0.74	مرتفع
23-	ارتفاع تكاليف للعيش وقلة الوقت عملاً على التقليل من طبخ المناسف وتقديرها في المناسبات المختلفة.	2,3350	0.81	مرتفع
23-1	الكلبي	2.2304	0.30	مرتفع

يتبين من الجدول (2) أن المتوسط العام لفقرات نوعية مكونات المنسف ودلالاته الاجتماعية بلغ (2.2304)، مما بين أن نوعية مكونات المنسف ودلالاته الاجتماعية جاءت بدرجة مرتفعة، وقد احتلت الفقرة (ب) وضع ما يُسمى بمطاييب اللحم، العضلة والموزة في الذبيحة جهة الضيف) المرتبة الأولى بمتوسط حسابي بلغ (2.7289)، في حين جاءت الفقرة (أ) أصبح لدى ميل لشراء المناسف من المطاعم بدلاً من عمله في البيت أثناء المناسبات كسباً للوقت) في المرتبة الأخيرة بين فقرات هذا المتغير بمتوسط حسابي بلغ (1.8107)، وبالنظر إلى محتوى فقرات هذا المتغير يتبين أن الفقرتين اللتين احتلتا المرتبتين الأولى والثانية يعبر محتوَاهما عما يجب وضع ما يُسمى بمطاييب اللحم، العضلة والموزة في الذبيحة جهة الضيف، مما يشير إلى إجماع الباحثين على ضرورة وأهمية إظهار الضيف كقيمة اجتماعية مستقرة لديهم، وتُعتبر نوعية اللحم المُقدم على المنسف (بلدي، أو مستورد) عن كرم المعرب حيال ضيفه وحفاظاً على مكونات المنسف التقليدية، أما الفقرتان اللتان احتلتا المرتبة الثالثة والرابعة فيعبر محتوَاهما عن أن نوع اللحم الموضوع على المنسف (لحم، دجاج) مؤشر على قيمة الضيف ومكانته الاجتماعية لدى المعرب (الضيف)، الأمر الذي يعني إمكانية الاستنتاج بأن المؤشر الاقتصادي تقليدياً قد عبّر عنه وبالتوازي هنا من خلال نوعية المنسف المقدم، وكما عبر أحد الإخباريين قائل: (فلان ضيف لحم، أو أن ذبيحة فلان على المفصل)، إذ أكدت النتائج أن وجهة المنسف هي الأكثر انتشاراً بين أبناء المجتمع الأردني، أما الفقرتان اللتان احتلتا المرتبة الخامسة والسادسة فيعبر محتوَاهما عن اعتبار أن منسف العيش (الجريشة) هو الأفضل لأنه الأصل، ويعني وضع رأس الذبيحة وفي فمه اللية (الدهن) بوسط المنسف اهتماماً متميزاً بالضيوف وتعريفاً لهم بأنه أعزّ من (ضأن)، أما الفقرة التي احتلت المرتبة الأخيرة فهي أصبح لدى ميل لشراء المناسف من المطاعم بدلاً من عمله في البيت أثناء المناسبات كسباً للوقت في ضوء ما سبق.

يمكن التأكيد على الرغم من تسارع التحولات الاقتصادية في المجتمع الأردني ومجتمع الدراسة جزء منه نحسو

اقتصاد السوق واعتبار الوقت والمال قيمتين مهمتين في المجتمعات الحضرية - استمرار تمتع المنسف بمكانته اعتبارية أسرة رغم تنامي دور المؤسسات الغذائية الموازية للمنزل، وكذا الشركات التي تُعنى بتقديم الغذاء عبر العطاءات وخدمات التوصيل المجاني، يمكن أن نلاحظ استمرار ميل الأردنيين وعبر الأجيال الثلاثة للدراسة في عدم الميل إلى شراء المناسف جاهزة من المطاعم وخصوصاً في المناسبات المعلنة مسبقاً كالزواج والصُّلح بين المتخاصمين أفراداً وجماعات، إذ أصبح المنسف جزءاً من التقاليد في المناسبات، كما أصبح رمزاً للتمسك بالأصول أردنياً، إذ من الصعب تصور مناسبة سعيدة كالأفراح أو ولائم المواليد بدون وجبة المنسف⁽⁶¹⁾، الأمر الذي يفسر الموقف الكامن وراء رغبة الأردنيين في الحفاظ على الحضور التقليدي للمنسف كجزء من هوية المجتمع وملاحمة الميزة إعدداً واعتباراً اجتماعياً.

ب- إجابات المبحوثين على مظاهر التغير المادية للمنسف

الجدول (3)

المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لإجابات المبحوثين على مظاهر التغير المادية للمنسف مرتبة تنازلياً حسب أهميتها

رقم الفقرة	محتوى الفقرة	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	المستوى حسب المتوسط
24-	بدأ طهو المنسف وخبز الشراك على نار الحطب بينما الآن يتم إعدادهما على نار الغاز بسهولة ويسر.	2,3760	0.82	مرتفع
25-	بدأت أدوات طهو وتقديم المنسف مصنوعة من النحاس ثم الألمنيوم ثم الستنليس ستيل ويقدم الآن عموماً بأواني الميلاين.	2,3939	0.79	مرتفع
26-	أعتقد بأن لدعايات الطعام المتنوعة التي تبثها وسائل الإعلام لا سيما المرئية منها دوراً مهماً في تعديل قناعات إزاء وجبة المنسف وأهميتها الآن.	2,4783	0.76	مرتفع
27-	اعتمدت الأسرة الأردنية بالماضي على الاكتفاء الذاتي من منتجات التسمن واللبن البلديان والحريشة فأصبح بإمكانها الآن شراء وتوفير هذه المواد كمكونات أساسية للمنسف من الأسواق.	2,2583	0.86	مرتفع
28-	كان المنسف يقدم على سدر نحاس كبير وله يدان أو أكثر لحمله بينما الآن صُغر حجمه وتغير شكله.	2,4425	0.82	مرتفع
	الكلية	2,3898	0.75	مرتفع

يوضح الجدول (3) المتوسطات الحسابية والأهمية النسبية والانحرافات المعيارية لمظاهر التغير المادية للمنسف مرتبة تنازلياً حسب أهميتها، إذ يشير الجدول إلى أن المتوسط الحسابي لقرارات هذا البُعد هو (2.3898)، وهي درجة

مرتفعة على المقياس الثلاثي. ويظهر الجدول المتوسطات الحسابية لكل فقرة من فقرات مظاهر التغير المادية للمنسف، إذ إن الفقرة (26) جاءت بأعلى متوسط حسابي بالنسبة للفقرات الأخرى التي تقيس هذا البعد، والتي تشير إلى أن لدعايات الطعام المتنوعة التي تبثها وسائل الإعلام، لا سيما المرئية منها، دوراً مهماً في تعديل قناعات إزاء وجبة المنسف وأهميتها الآن. وكان المتوسط الحسابي (2.4783). يليها في الأهمية الفقرة (28) وهي أنه كان المنسف يقدم على سدر نحاس كبير وله يدان أو أكثر لحمله بينما الآن صغر حجمه وتغير شكله للمتوسط الحسابي (2.4425) وهي درجة مرتفعة تؤكد مظاهر التحول نحو الحياة الحضرية وإقرار أجيال العينة، في حين جاءت الفقرة (25) في الترتيب الثالث تشير إلى أنه بدأت أدوات طهو المنسف وتقدمه مصنوعة من النحاس ثم الألمنيوم ثم الستينيل ستيل، ويقدم الآن عموماً بأواني الميلامين ومتوسط حسابي (2.3939)، وبلغ أقل متوسط حسابي على الفقرة (27) والخاصة بأنه اعتمدت الأسرة الأردنية بالماضي على الاكتفاء الذاتي من منتجات السمن واللبن البلديان والجريشة فأصبح بإمكانها الآن شراء وتوفير هذه المواد كمكونات أساسية للمنسف من الأسواق، فقد كان المتوسط الحسابي (2.2583). ويلاحظ أن جميع فقرات هذا البعد كانت المتوسطات فيها تتراوح بين (2.4783 إلى 2.2583) وجميعها جاءت بدرجة مرتفعة.

في ضوء ارتفاع المتوسطات الحسابية التي تعبر ضمناً عن أن هناك دوراً تأثيرياً واضحاً لوسائل الإعلام المرئي، تحديداً، على قناعات المستهلك، وهذا يتسق مع حقيقة أن حاسة البصر تتسبب من حيث القوة وسعة الانتشار لإقبالنا أو عدمه تجاه ما نشاهده، خصوصاً ما يتعلق بالمواد الأساسية وهو الطعام كما يرى العالم (ماسلو)، ومنها الوجبات الأخرى غير المنسف، خصوصاً أن الوجبات السريعة مثلاً، وضخامة الإعلان عنها يتوافق مع إيقاع الحياة السريعة والمعاصرة في مجتمعنا من جهة، ومن ثمانية نلاحظ أن هناك توافقاً من حيث المتوسط الحسابي لدى أجيال الدراسة مفاده أن تطوراً وتغيراً كبيرين قد حدثا في طرق إعداد وأدوات تقديم المنسف على مدار الحقب التاريخية، من حيث نوعية الماعن، بدءاً من النحاس ووصولاً إلى ستينيل، مروراً بتحقيق التحولات في حجم مظهر السدر الكبير ذي الأيدي الثلاث أو القدر وانتهاء في تصغير حجم السدر رهنأ والتخلي عن وجود أيدي له. الأمر الذي يؤكد أن الجوانب المادية-المعدنية هي من أكثر المواد التي حدث عليها تغير -كما تشير النتائج الميدانية- كمكونات للمنسف.

ج - إجابات المبحوثين على محددات تناول المنسف وآدابه:

الجدول (4)

المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لإجابات المبحوثين على محددات تناول

المنسف وآدابه مرتبة تنازلياً حسب أهميتها

رقم الفقرة	محتوى الفقرة	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	المستوى حسب المتوسط
29-	ليس بالضرورة أن يكون المغرب بشوشاً في وجه ضيفه.	1,6522	0.69	متوسط
30-	يجوز الاستغراق في الحديث على المنسف حتى وأن كان الحديث طويلاً .	2,5090	0.73	مرتفع
31-	يشارك المغرب ضيفه بداية تناولهم للمنسف كي يطعمن الضيوف على سلامة الطعام.	2,4450	0.76	مرتفع
32-	يقدم المنسف على (سائر) دائري الشكل وبحجم كبير نسبياً كتعبير عن التساوي بين المجالسين.	2,5243	0.73	مرتفع
33-	إذا كان عدد الضيوف كبيراً على المنسف ولا يسمح بمشاركة واحد من المعازيب على الضيوف أن يفسحوا مجالاً لواحد من المعازيب لمشاركتهم (الثنية - نسحة).	2,1739	0.89	مرتفع
34-	تناول المنسف باليد مع الجماعة تعبير عن حمية عميقة خاصة بين التناول والمنسف بالمعنى الحسي المباشر.	2,6113	0.66	مرتفع
35-	يُعدّ تناول المنسف بالمعلقة أو من خلال الصحن سلوكين حضريين ورائدين على عادات المنسف التاريخية في المجتمع الأردني .	2,6061	0.67	مرتفع
36-	لا يجوز اجتماعياً أن يمد أحد يده على رأس الدبiche بالمنسف بداية الطعام إلا الضيف.	2,1202	0.89	مرتفع
37-	يجوز للضيف أن يخلع لسان الدبiche على المنسف ويطلب من يشاركه فيه لأن اللسان للشاعر الضيف كما يُقال.	2,6880	0.58	مرتفع
38-	لا يجوز أن يمد أحد من المتناولين للمنسف يده على الجهة البعيدة عنه.	2,7315	0.55	مرتفع
39-	يجوز لمن يأكلون المنسف من المعازيب القيام قبل الضيف (أي دون مواكلته) هذه الأيام .	1,8031	0.86	متوسط
40-	يمكن لأي من المعازيب الجلوس مع الضيوف لتناول المنسف حتى وإن لم يطلب منهم المغرب ذلك.	2,0767	0.62	متوسط
41-	أعتقد بأن المناسبات الدينية (الأعياد) والاجتماعية (الأفراح والأفراح) قد أسهمت في استمرار حضور هذا النوع من الطعام في مجتمعنا .	2,8056	0.74	مرتفع
	الكلبي	2,3651	0.46	مرتفع

يبين الجدول (4) المتوسط الحسابي والأهمية النسبية لمظاهر التغير المادية للمنسف مرتبة تنازلياً حسب أهميتها بلغ (2.3651) من أصل (5) درجات، وهذا يعني أن محددات تناول المنسف وآدابه كانت إيجابية بدرجة مرتفعة. كما يبين الجدول المتوسطات الحسابية والأهمية النسبية والانحراف المعياري لكل فقرة، إذ إن الفقرة (41) التي تشير إلى "أعتقد بأن المناسبات الدينية (الأعياد) والاجتماعية (الأفراح والأتراح) المعلومة مسبقاً قد أسهمت في استمرار حضور هذا النوع من الطعام في مجتمعنا"، وكان المتوسط الحسابي لهذه الفقرة (2.8056)، وهي أعلى متوسط لفقرات محددات وآداب تناول المنسف، تليها الفقرة (38)، التي تشير إلى أنه لا يجوز أن يمد أحد من المتناولين للمنسف يده على الجهة البعيدة عنه، ثم يلي ذلك في الأهمية الفقرة (37) "يجوز للضيف أن يخلع لسان الذبيحة على المنسف ويطلب من يشاركه فيه لأن اللسان للشاعر الضيف كما يُقال" ومتوسط حسابي بلغ (2.6880) على المقياس الخماسي، ثم تلتها في الأهمية الفقرة (34)، والتي توضح تناول المنسف باليد مع الجماعة تعبير عن حميمة عميقة خاصة بين المتناول والمنسف بالمعنى الحسي المباشر وقد بلغ المتوسط الحسابي لإجابات أفراد الدراسة على هذه الفقرة (2.6113). وتشير النتائج أيضاً إلى أن الفقرة (29) جاءت في المرتبة الأخيرة في الترتيب التنازلي، فقد بلغ المتوسط الحسابي (1.6522)، والتي تشير إلى أنه ليس بالضرورة أن يكون المعزب بشوشاً في وجه ضيوفه. ويلاحظ أن جميع المتوسطات على فقرات محددات وآداب تناول المنسف كانت تتراوح ما بين (2.8056 - 1.6522)، والمتوسطات الحسابية جاءت معظمها بدرجة مرتفعة.

ويشير هذا الارتفاع في المتوسطات الحسابية في النتيجة إلى وجود توافق عند الباحثين عموماً على دقة المعاني المستخلصة من وجود محددات سلوكية مستقرة داخل مجتمع الدراسة ترابطاً مع المكانة المرتفعة التي تحتلها وجبة المنسف أردنية، ولعل من أهم الدلالات المستنتجة أن بوسعنا القول بإمكانية وضع منظومة أولية لمحددات السلوكيات الواجب تمثلها ضمناً عند مشاركتنا في تناول المنسف كجزء من آداب دقيقة غدت معيارية على حد تعبير العالم أميل دوركايم، وكما أكدت ذلك إجابات الباحثين .

النتائج المتعلقة بالسؤال الثاني: ما درجة اتفاق أجيال الدراسة إزاء تلك التفضيلات ومحدداتها لتناول طعام المنسف؟

وللإجابة عن السؤال الثاني فقد تم استخدام تحليل التباين الأحادي (One Way ANOVA) واختبار شفيه للمقارنات البعدية للفروقات لدرجة اتفاق أجيال الدراسة إزاء تلك التفضيلات ومحدداتها لتناول طعام المنسف، كما هو مبين في الجدول (5).

الجدول (5)

تحليل التباين لدرجة اتفاق أجيال الدراسة إزاء تفضيلات ومحددات تناول طعام المنسف تبعاً لمتغير أجيال الدراسة

مصدر التباين	درجات الحرية	مجموع المربعات	متوسط المربعات	قيمة (F)	مستوى الدلالة
بين المجموعات	(2, 779)	2.383	1.191	6.199	0.002
داخل المجموعات		149.722	0.192		
الكلي		152.105			

* ذات دلالة إحصائية على مستوى ($P \leq 0.05$)

تشير المعطيات الإحصائية في الجدول (5) إلى أنه يوجد فروقات ذات دلالة إحصائية إزاء تفضيلات ومحددات تناول طعام المنسف تبعاً لمتغير أجيال الدراسة، وذلك بسبب ارتفاع قيمة (F) المحسوبة، عن قيمتها الجدولية عند مستوى دلالة (0.01)، إذ بلغت قيمة (F) المحسوبة (6.199) في مستوى دلالة (0.002).

وقد تم استخدام اختبار شيفه للمقارنات البعدية بين فئات متغير أجيال الدراسة إزاء تفضيلات ومحددات تناول طعام المنسف في حياة الأسرة الأردنية، كما سيتم عرضها على النحو التالي: يبين الجدول أن هنالك مصادر فروق بين متوسطات إجابات أفراد الدراسة ذوي الجيل الثالث (51 سنة فأكثر) ومتوسط الجيل الأول (30 سنة فأقل) حيث بلغ متوسط الجيل الثالث (51 سنة فأكثر) (2.3915)، أما متوسط الجيل الأول (30 سنة فأقل) فقد بلغ (2.2579) ولصالح ذوي الجيل الثالث (51 سنة فأكثر). مما يؤكد درجة التزام الجيل الثالث وتوكيدهم وجود تفضيل أقوى أو أعلى من حيث المرتبة والأهمية نحو المنسف، في حين تراجعت هذه النسبة التفضيلية بنفس الوقت لدى الجيلين التاليين (الإباء والأبناء) نسبياً وترابطاً مع طبيعة واتجاه التحولات الاقتصادية الاجتماعية التي يشهدها المجتمع الأردني، زيادة على ظهور أنواع أطعمة منافسة كالتوجبات السريعة أو تلك التي قدمت مع الوافدين، خصوصاً وأن الإعلام المرئي وأطروحات نظرية الانتشار الحضاري قد أسهمت في التقليل النسبي لهذه التفضيلات الوافدة لدى أجيال الدراسة.

الجدول (6)

نتائج تحليل اختبار شيفه للمقارنات البعدية بين المتوسطات الحسابية إزاء تفضيلات ومحددات تناول طعام

المنسف حسب متغير أجيال الدراسة

أجيال الدراسة	المتوسط الحسابي	30 سنة فأقل	31-50 سنة	51 سنة فأكثر
30 سنة فأقل	2.2579	-	-	0.1336*
31-50 سنة	2.3148	-	-	-
51 سنة فأكثر	2.3915	-	-	-

* ذات دلالة إحصائية على مستوى ($\alpha = 0.05$)

النتائج المتعلقة بالسؤال الثالث: هل توجد فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى الدلالة ($P \leq 0.05$) لإسهام التغير الاجتماعي والاقتصادي في حياة الأسرة الأردنية بأجياها الثلاثة في تغير ثقافة الطعام ممثلة بوجبة المنسف تحديداً تُعزى لتغير الجنس؟ وللإجابة عن السؤال الثالث فقد تم حساب اختبار ت (T. test)، للتأكد من وجود فروقات في إسهام التغير الاجتماعي والاقتصادي في حياة الأسرة الأردنية بأجياها الثلاثة في تغير ثقافة الطعام ممثلة بوجبة المنسف تحديداً تُعزى إلى متغير الجنس، كما هو مبين في الجدول (7).

جدول (7)

نتائج اختبار (T) لإسهام التغير الاجتماعي والاقتصادي في حياة الأسرة الأردنية في تغير ثقافة الطعام ممثلة بوجبة المنسف تُعزى إلى متغير الجنس.

المتغير	فئات المتغير	العدد	الوسط الحسابي	الانحراف المعياري	قيمة (T)	أهمية (T)
الجنس	ذكر	529	2,38	0.40	*4.05	0.000
	أنثى	253	2,22	0.51		

* ذات دلالة إحصائية على مستوى ($P \leq 0.05$)

يوضح الجدول (7) نتائج اختبار (T-test) حيث يشير إلى وجود فروق ذات دلالة إحصائية أسهمت في التغير الاجتماعي والاقتصادي في حياة الأسرة الأردنية في تغير ثقافة الطعام، ممثلة بوجبة المنسف، تُعزى إلى متغير الجنس استناداً إلى قيمة (T) المحسوبة، والبالغة (4.05)، وكانت الفروق لصالح الذكور بدليل ارتفاع متوسطهم الحسابي، فقد بلغ متوسط إجابة الذكور (2.38)، ومتوسط إجابة الإناث (2.22).

النتائج المتعلقة بالسؤال الرابع: هل توجد فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى الدلالة ($P \leq 0.05$) ساهمت في التغير الاجتماعي والاقتصادي في حياة الأسرة الأردنية بأجياها الثلاثة في تغير ثقافة الطعام ممثلة بوجبة المنسف تحديداً تُعزى لتغير الدخل الشهري؟

وللإجابة عن السؤال الرابع فقد تم استخدام تحليل التباين الأحادي (One Way ANOVA) واختبار شفيه للمقارنات البعدية للفروقات لمعرفة إسهام التغير الاجتماعي والاقتصادي في حياة الأسرة الأردنية في تغير ثقافة الطعام ممثلة بوجبة المنسف تُعزى لتغير الدخل الشهري، كما هو مبين في الجدول (8).

الجدول (8)

تحليل التباين لإسهام التغير الاجتماعي والاقتصادي في حياة الأسرة الأردنية في تغير ثقافة الطعام ممثلة بوجبة المنسف تعزى إلى متغير الدخل الشهري

مستوى الدلالة	قيمة (F)	متوسط المربعات	مجموع المربعات	درجات الحرية	مصدر التباين
0.001	*22.11	3,982	11,947	(778, 3)	بين المجموعات
		0.180	140,158		داخل المجموعات
			152,105		الكلية

* ذات دلالة إحصائية على مستوى ($P \leq 0.05$)

تشير المعطيات الإحصائية في الجدول (8) إلى أنه يوجد فروقات ذات دلالة إحصائية لإسهام التغير الاجتماعي والاقتصادي في حياة الأسرة الأردنية في تغير ثقافة الطعام ممثلة بوجبة المنسف، تبعاً لمتغير الدخل الشهري، وذلك بسبب ارتفاع قيمة (F) المحسوبة، عن قيمتها الجدولية عند مستوى دلالة (0.01)، حيث بلغت قيمة (F) المحسوبة (22.11) في مستوى دلالة (0.001).

وقد تم استخدام اختبار شيفه للمقارنات البعدية بين فئات متغير الدخل الشهري في إسهام التغير الاجتماعي والاقتصادي في حياة الأسرة الأردنية في تغير ثقافة الطعام ممثلة بوجبة المنسف، كما سيتم عرضها على النحو التالي.

يبين الجدول (9) أن ثمة مصادر فروق بين متوسطات إجابات أفراد الدراسة ذوي الدخل الشهري (301 دينار فأكثر) ومتوسط الفئة الأولى (أقل من 100 دينار)، إذ بلغ متوسط الفئة الرابعة (301 دينار فأكثر) (2.47)، أما متوسط الفئة الأولى (أقل من 100 دينار) فقد بلغ (2.20) ولصالح ذوي الدخل الشهري (301 دينار فأكثر).

وبين الجدول أيضاً أن ثمة مصادر فروق بين متوسطات إجابات ذوي الدخل الشهري (301 دينار فأكثر) ومتوسط الفئة الثانية (101-200 دينار)، إذ بلغ متوسط الفئة الرابعة (301 دينار فأكثر) (2.47)، أما متوسط الفئة الثانية (101-200 دينار) فقد بلغ (2.23) ولصالح ذوي الدخل الشهري (301 دينار فأكثر).

الجدول (9)

نتائج تحليل اختبار شيفه للمقارنات البعدية بين المتوسطات الحسابية لإسهام التغير الاجتماعي والاقتصادي في

حياة الأسرة الأردنية في تغير ثقافة الطعام ممثلة بوجبة المنسف حسب متغير الدخل الشهري

الدخل الشهري	المتوسط الحسابي	أقل من 100 دينار	200-101 دينار	300-200 دينار	301 دينار فأكثر
أقل من 100 دينار	2,20	-	-	-	*0.27
101-200 دينار	2,23	-	-	-	*0.24
200-300 دينار	2,36	-	-	-	-
301 دينار فأكثر	2,47	-	-	-	-

* ذات دلالة إحصائية على مستوى ($\alpha = 0.05$)

مناقشة نتائج الدراسة

أولاً: النتائج المتعلقة بالخصائص الديمغرافية لأجيال العينة

- 1- أظهرت نتائج الدراسة (جدول 1) أن الذكور قد شكّلوا حوالي 68%، وهو ما يتسق مع حقيقة تركيز الرجال على المضامين المصاحبة لوجبة المنسف، ذلك أن نشاط الذكور عموماً هو نشاط خارج حدود المنزل، الأمر الذي يعطي لرأيهم وزناً نوعياً في هذا الموضوع بحكم الملاحظة بالمعايشة، كما أن النتائج أظهرت وجود فروقات في إسهام التغير الاجتماعي والاقتصادي لدى أجيال الدراسة نحو تغير ثقافة الطعام تعزى إلى متغير الجنس ولصالح الذكور.
- 2- بيّنت النتائج أن متوسط أعمار أجيال الدراسة قد جاءت 30 سنة فأقل (23.8%) من العينة -جيل الأبناء، و31-50 سنة (53.7%) من مجموع العينة -جيل الآباء، و50 سنة فأكثر (22.5%) -جيل الأجداد. وهذا التوزيع يتفق مع أن نسبة الآباء كانت الأعلى وخصوصاً، أن المجتمع الأردني يوصف بأنه مجتمع شاب عموماً.
- 3- يلاحظ من البيانات الميدانية للدراسة بأن النسبة الأعلى من العينة (59%) قد مثّلوا المناطق الحضرية، في حين أن (41%) منهم مثّلوا المناطق الريفية، الأمر الذي يشير ضمناً إلى توازن تمثيل العينة وفقاً لتغير مكان السكن، لا سيما أن هناك ضموراً واضحاً في نسب سكان البادية من جهة، وأن طبيعة التحولات الجغرافية لسكان المجتمع تتجه لصالح المناطق الحضرية.
- 4- جاءت نسبة المتزوجين من أجيال العينة حوالي (76%)، وهذا مؤشر مضاف على أن هؤلاء هم الأكثر تعرضاً للتعامل مع موضوعات المنسف ومصاحباته الاجتماعية، بحكم تبادل الزيارات وأداء واجبات الضيافة ... الخ، في حين شكّل العزاب ما نسبته (24%) من مجموع العينة وهم الأبناء عموماً.
- 5- يلاحظ أن نسبة المتعلمين الجامعيين شكّلت حوالي (26%) من مجموع العينة، وهذه نسبة لافتة بأن يكون أكثر من ربع العينة في هذا المستوى الأكاديمي، وخصوصاً أن المجتمع الأردني يوصف بأنه من المستويات المتقدمة تعليمياً مقارنة مع مجتمعات عربية أخرى، في حين أن الذين لا يقرأون ولا يكتبون قد مثّلوا حوالي (7.0%) من أجيال العينة، وهو ما يمكن عزوه إلى وجود حوالي ربع العينة الكلية من الأجداد (50 سنة) فأكثر، وهي الشريحة التي لم يطبق على جزء منها قانون الزامية التعليم في الأردن.
- 6- أما بخصوص متغير الدخل فيؤثر في تفصيلات أجيال العينة، كما تبين اتجاه تقليص وجبة المنسف التقليدية، إذ إن تكاليف هذه الوجبة تعد مرتفعة مقارنة بوجبات أخرى، فقد شكّلت فئة الدخل (200-400 دينار) ما نسبة حوالي (41%) أجيال العينة وهذه النسبة تضيف صدقية دالة على أن أجيال العينة في الدراسة بوسعهم أن يتعاملوا مع وجبة المنسف تقليداً أو ضيافة لهم وينسب عالية، الأمر الذي يمنحهم إمكانية الحكم فعلاً على واقع تناول المنسف ومحدداته بحكم الخبرة والمعايشة في مجتمع الدراسة، كما جاءت فئة (201-250) ديناراً لتمثل شريحة أخرى ممثلة للمستوى من الدخل وهو ما يوسع احتمالية ارتفاع نسبة المتعاملين

نسبياً مع واقع وبنية ومعاني المنسف الاجتماعية القائل بإمكانية استبدال جزئي لبعض مكونات المنسف التقليدية، كاستخدام لحم الدجاج بدلاً من لحم الضأن والماعز على الصعيد المادي رغم بقاء محددات السلوك لتناول طعام المنسف عموماً كقيمة ثقافية وهي أساسية في هذه الدراسة .

7- جاءت نسبة (28%) من أجيال العينة كونهم يعملون كإداريين لتعطي نتائج الدراسة زجماً ثنائياً مضافاً من حيث الدقة، إذ إن الإداريين عموماً كأصحاب مهنة إنما يمتازون عموماً بكثرة الاختلاط وزيادة فرص التعامل مع شرائح مختلفة في المجتمع الأمر الذي قد يمنحهم دقة نسبياً في حكمهم على المرغوب فيه وعنه من سلوكيات قبيل تناول المنسف وأثناءه، خصوصاً في المناسبات العامة.

ثانياً: أبرز التفضيلات الاجتماعية لدى أجيال الدراسة نحو تناول طعام المنسف

1- تشير نتائج التحليل الإحصائي إلى أن المتوسط العام لهذه التفصيلات ودلالاتها الاجتماعية لدى أجيال العينة قد جاءت مرتفعة وبلغت (2.23) درجة، في حين جاء ميل أجيال العينة إلى شراء المناسف من المطاعم وخصوصاً في المناسبات المعلومة مسبقاً الفرح تحديد في أدنى المتوسطات (1.81) مما يؤثر في الاعتبار الدلالي الذي توليه أجيال الدراسة نحو الحفاظ على المكونات والمحددات التقليدية إزاء هذه الوجبة الأساسية ومعانيها الاجتماعية المصاحبة، لا سيما إثارة الضيف كقيمة اجتماعية مستقرة نسبياً لدى أجيال الدراسة الثلاثة .

2- أجمع أفراد العينة على المعنى والدلالة الاجتماعية المشتركة بأن نوعية اللحم المقدم على المنسف (بلدي، مستورد) وتحديد لحم الضأن يعدّ ضمناً عن كرم المضيف وقيمة الضيف في آن، كما أنه يمثل درجة تمسك المضيف (لدى أجيال الدراسة) في المكونات التقليدية لهذه الوجبة مما يضيف استنتاجاً موازياً للمؤشر الاقتصادي مفاده أن نوعية المنسف المقدم ومكوناته، تعبّر ضمناً عن المكانة والوزن الاعتباري للضيف حتى في الموروث الشفاهي للمجتمع إذ يقال: "فلان ضيف لحم" أو "ذبيحة فلان على المفصل" للدلالة على أهمية كبير قطع اللحم .

ثالثاً: مظاهر التغير المادية للمنسف

1- ثمة اعتقاد ومتوسط حسابي عالٍ على المقياس الثلاثي لفقرات هذا البعد بلغ (2.38) من أن هناك تغيراً قد طرأ على المظاهر المادية للمنسف بعد ترتيب النتائج تنازلياً (جدول 3).

2- إنّ لدعايات الطعام التي تبثها وسائل الإعلام المرئية تحديداً -كما تبين- دوراً في تعديل قناعات المبحوثين إزاء وجبة المنسف وأهميتها ومتوسط (2.47) درجة، ربما لأن هناك دعايات أخذت تُعلم عن وجود أنواع من اللبن الجميد المجهّز مسبقاً في الأسواق، وأن هناك أنواعاً من اللحوم المستوردة الأقل سعراً من اللحم البلدي كأصل، الأمر الذي يؤثر في تعديل اتجاهات المستهلك الأردني ترابطاً مع ارتفاع نسب البطالة والفقر، تزامناً مع تسارع إيقاع الحياة في العمل كجزء من الخصائص الحضرية التي بدأت تظهر في مناحي الحياة المختلفة ومنها ما يرتبط بالطعام كلفة وأنواع مفضلة وكجزء من هذه التحولات المجتمعية أردنية وعالمية .

3- توزعت جميع فقرات هذا البعد من حيث المتوسطات تقريباً بين (2.25-2.47) وهي مرتفعة عموماً الأمر

الذي يؤكد حدوث تغيرات فعلية على المظاهر المادية للمنسف .

رابعاً: إجابات أجيال الدراسة على محددات تناول المنسف وآدابه

1- تبين أن الأهمية النسبية التي تُعمرها أجيال الدراسة نحو محددات تناول المنسف وآدابه (جدول 4) كانت إيجابية ومرتفعة على قياس من (5 درجات) بعد ترتيبها تنازلياً إذ بلغت (2.37) تقريباً، مما يؤكد أن عملية تناول المنسف إنما تخضع إلى نظام اجتماعي مُلزم نسبياً وإن لم يكن مكتوباً مما يعبر عن أهمية البُعد الثقافي والشفاهي للطعام لدى أجيال الدراسة ومجتمع البحث كجزء من المجتمع الأردني الأكبر.

2- أكدت أجيال الدراسة حقيقة الاعتقاد بأن للأعياد والمناسبات الدينية المعلومة مُسبقاً دوراً مهماً في استمرار حضور المنسف كوجبة أساسية في المجتمع الأردني، وبمتوسط حسابي بلغ (2.80) درجات، وهي النسبة الأعلى لفقرات محددات تناول المنسف وآدابه.

3- يُستنتج أن للقيم الدينية تأثيراً واضحاً على مُحددات تناول المنسف وآدابه إذ جاءت فقرة (38) القائلة بعدم جواز تناول الطعام من الجهة البعيدة عنّا في المنسف لتؤكد، وجود تناص واضح من حيث السلوك عند تناول المنسف مع دعوة الرسول الكريم ﷺ بأن نُسَمِّي الله ونأكل بيميننا ومما يلينا مع هذه الفقرة وبمتوسط بلغ (2.73) درجة وبانحراف معياري (0.55).

خامساً: درجة اتفاق أجيال الدراسة إزاء التفضيلات ومحددات تناول طعام المنسف

- 1- جاء التفضيل الأعلى نحو وجبة المنسف لدى جيل الأجداد (51 سنة فأكثر) مرتفعة وأهمية نسبية عالية (جدول 5).
- 2- جاء التفضيل الأدنى لدى جيلي الدراسة تبعاً (الآباء والأبناء) نحو المنسف ربما بحكم درجة تأثر هذين الجيلين بوسائل الإعلام المرئي.

التوصيات

- 1- إجراء دراسات أخرى عن الطعام عموماً والمنسف تحديداً بهدف العمل على وضع منظومة سلوكية تبين المرغوب فيه وعنه من آداب عن تناول المنسف كجزء من الهوية الثقافية للمجتمع الأردني .
- 2- العمل على جمع بعض الجوانب المرتبطة بالمووروث الشفاهي وتحليله، الأمثال، الشعر عن موضوعات الطعام بهدف الاستفادة منها في الدراسات المتخصصة للجوانب الاجتماعية والثقافية في علم الاجتماع.
- 3- أن يصار إلى تقديم وجبات الطعام الأردنية ومنها المنسف على متن الطائرات الأردنية كجزء من تعميق حضور الهوية الغذائية المميزة لمجتمعنا.
- 4- أن تولي وسائل الإعلام المختلفة اهتماماً مضافاً بهذه الوجبة الأولى أردنياً، من حيث مضامينها ومعانيها الاجتماعية والسلوكية، وكجزء من إبرازها كخصوصية ثقافية للمجتمع الأردني.

المراجع

- 1- ناصر، إبراهيم: الأنثروبولوجيا الثقافية، علم الإنسان الثقافي، الجامعة الأردنية، عمان، 1985، ص75.
- 2- حامد، هندومة محمد: أثر العادات والمعتقدات الغذائية على النمو في مرحلة الطفولة المبكرة، دراسة أنثروبولوجية في الثقافة الشعبية، للمركز الحضاري لعلوم الإنسان والراث، كلية الآداب، العدد الأول، جامعة المنصورة، أكتوبر 1998، ص591.
- 3- Yehudi Acohen Consumptionub pelterns is Davidl 1. sills
ehcycolopaedie of scienc, the macmilahn Newyourk 1972. Vo15.
P.308.
- 4- شكري، علياء: في ديناميات تغير التراث الشعبي في المجتمع المصري، تأليف نجوى الشايب، مركز البحوث والدراسات الاجتماعية، الكتاب العاشر، كلية الآداب، جامعة القاهرة، الطبعة الأولى، بلا عام، ص11.
- 5- ابو حويج، مروان وعصام الصفيدي: المدخل إلى الصحة النفسية، دار المسيرة للطباعة الأولى، عمان، 2001، ص56.
- 6- المحادين، حسين طه: المعنى الاجتماعي للطعام واللغة والإنترنت أردنياً، مجلسه الشباب، المجلس الأعلى للشباب، العدد 232، آذار 2003، ص42.
- 7- Marikruse, marthes, food nutrition and diet, therepy W.B sauhders
comp. Philadelsphia. London 1972. P.3
- 8- Aron padolefsky. peter T.Brown, applying cultural Anthropoloochy
May Field Publishing mountain vielv California. U.S.A, 1994.
P89.
- 9- الجولاني، فادية: التغير الاجتماعي، مدخل النظرية الوظيفية لتحليل التغير، دار الإصلاح للطباعة والنشر، السعودية، 1984، ص10.
- 10- زايد، أحمد، وإعتماد علام: التغير الاجتماعي، مكتبة الانجلو المصرية، القاهرة، 2000، ص14.
- 11- Moore, W.E. social change, Englwood Cliffs, Prentice-hell,N.J.
1974. P.399.
- 12- الشايب، (2002)، مصدر سابق، ص17.
- 13- زايد وعلام، (2000)، مصدر سابق، ص146.
- 14- ناصر، سري: (مقابلة) المطبخ الأردني تراجع أمام الوجبات السريعة، الرأي الأردنية، عمان، تشرين أول 2001.
- 15- حمارة، منير، بالتصرف من مقالة حول المطبخ الأردني، الرأي الأردنية، عمان، تشرين ثاني 2001.
- 16- للاستزادة بخصوص اختلاف المعنى والمكونات نسبياً انظر: الزاقرت، عطالله، العادات والتقاليد في محافظة ب السويداء (جبل العرب)، منشورات دار علاء الدين، الطبعة الأولى، دمشق، 2000، ص46-48.
- الغزالي نادية: حضارة الطعام في بلاد الرافدين والشام، الأجزاء (1-3) دار الفكر المعاصر، بيروت 2001.
- 17- المعجم الوسيط، مجمع اللغة العربية، الجزء الثاني، الطبعة الثانية، القاهرة، ص206، 918.

- 18 - برة القمح النظيفة من التبن والحجارة : والبدر لنفورهم من الضم يقولون (عُرمة) والجمع إعرام وعمرات، أنظر العريزي، روكس بن زائد: معلة التراث الأردني، الجزء الخامس الطبعة الأولى، عمان، الأردن، 1986، ص368.
- 19 - البدر، سليمان: المنسلف من الثريد إلى الجميد، الرأي الأردنية، عمان 2003/2/16.
- 20 - من ملخص مقابلات عدد من الإخباريين، مقابلة مطولة من 2004/12/25.
بالتصرف من: مقابلات مطولة من (25-2003/12-2004) تقريباً مع التالية أسماءهم:
- النوايسة، نايف، أديب ومتخصص في دراسات التراث الأردني وله ما يزيد على عشرة إصدارات متنوعة.
- المجالي، فراس: باحث وكاتب مهتم بالتراث البدوي له عدد من الإصدارات والمسلسلات البدوية، آخرها كتاب عاداتنا بين الأمس واليوم، عمان 2004.
- النوايسة، حامد حسين: إخباري ومحقق بالتراث والموروث الشفاهي في مجتمع الدراسة.
- 21 - الغزي، نادية: حضارة الطعام في بلاد الرافدين والغنام، الجزء الثالث، دار الفكر المعاصر، بيروت، 2001، ص23-25.
- 22 - الغزي نادية: حضارة الطعام في بلاد الرافدين والشام، الأجزاء (1-3) دار الفكر المعاصر، بيروت 2001.
- 23 - العريزي، روكس بن زائد: معلة التراث الأردني، الجزء الثالث، الطبعة الأولى، منشورات وزارة السياحة والآثار، عمان، 1983، ص330. للاستزادة حول أنواع الضيوف ومراتبهم وتقسيماتهم ونوع الطعام الذي يقدم لكل منهم، انظر: المصدر السابق، ص330.
- 24 - انظر:
- بالتصرف من أقوال المجالي، فراس، مصدر سابق .
- يميز العرب بين ثلاثة أنواع من الحليب: حليب الغنم والماعز، حليب البقر، حليب الناقة، والأفضل هو حليب الغنم ولا يتردد أحد في هذا التصنيف وإعطاء حليب النعجة الأفضلية الأولى وحليب الماعز في المرتبة الثانية.
- جوسان انطون: العادات العربية في بلاد مؤاب، ترجمة سامر النحاس، دار اليتامى للنشر والتوزيع، وزارة الثقافة، عمان، الأردن 1997، ص71.
- 25 - المجالي، عبد الهادي راجي: ضرس جهيد، الرأي الأردنية، عمان 5 آب 2004.
- 26 - بالتصرف من أقوال الإخباريين وبالملاحظة والمعاشية للباحث في مجتمع الدراسة.
- 27 - انظر، جوسيان انطون: العادات العربية في بلاد مؤاب، 1997، ص87، مصدر سابق.
- 28 - للاستزادة أنظر: الشرعة، حسين: مطبخ البادية .. تنوع يلائم قسوة الحياة في الصحراء، صحيفة الرأي، 9/رمضان 12 تشرين أول 2005/ العدد 12805 ص8.
- 29 - الزعي، محمد أحمد: التغير الاجتماعي، الطبعة الثالثة، دار الطليعة للطباعة والنشر، بيروت 1982، ص37.
- 30 - أفلحوا : من فلاح أي حرث وتشير آراء البعض إلى أن الأصل التاريخي للملح والزاد المعروف حالياً هو الحليب الذي يتناوله الطفل من امرأة غير أمّة وبذا تصبح علاقة أخوة مع الذكور من تلك الأم وعلاقة حرمة مع الاناث من تلك الأم، انظر العريزي.
- 31 - أي مُقَطَّب الحاحبين.

- بالثبوت من أقوال الإخباريين - مصدر سابق.
- 32- عبيدات، مصدر سابق، عمان 2001، ص157.
- 33- انظر: الشرعة، حسين: مطبخ البادية، مرجع سابق. للاستزادة: القيدر: ما يطبخ فيه، وفي المعاجم، القيدر معروفه أنثى، والجمع قدور للاستزادة انظر، النوايسه، نايف: معجم أسماء الأدوات واللوازم في التراث العربي، كتاب الشهر، العدد الخامس، وزارة الثقافة، عمان، الأردن، 2000، ص58.
- القيدر: غالباً ما تصنع القدور من النحاس أو الخنزف وقد ورد القيدر في شعر الأعشى إلى جانب بعض الألفاظ الحضارية مثل الديسق وهو خوان من فضة فارس معرباً فقال:
- وحورٌ كأمثالِ الدُمى ومناصفٌ وقيدرٌ وطبّاخٌ وصاعٌ وديسسقٌ
- انظر: المبيضين، ماهر أحمد: مظاهر الحضارة المادية في الشعر الجاهلي، الطبعة الأولى، دار عمّار وبدعم من وزارة الثقافة، عمان، الأردن، 2005، ص104.
- 34- للإستزادة هناك عدة أنواع من الجميد هي:
- الجميد الكركي الذي يصنع في الكرك والشوبك والطفيلة، حيث تتكاثر المراعي والثروة الحيوانية والخليب الطازج.
- الجميد الأصفر حيث يضاف إليه مادة الكركم الصفراء اللون.
- جميد صاج وشكل الحبة منه أشبه بالبرج الذي تعلوه فيه.
- جميد المواي .
- انظر سليمان وليد: الجميد عماد الأكلة الوطنية في الأردن، صحيفة الرأي، الثلاثاء 9 تشرين الثاني 2004م، العدد 12468، ص42.
- 35- من أقوال الإخباريين، مصدر سابق .
- 36- المقصود هي الأقوال والأفعال التي تعتمد على الثقافة السماعية لدى الإخباريين، أي أنها ليست مدونة (ملاحظة من الباحث).
- 37- نشوان، حسين: المرأة في المثل الشعبي في الأردن وفلسطين، دراسة سيكولوجية لواقع المرأة ومكانتها، دار أزمنة، عمان، 1997، ص128.
- 38- حسنين، حسين محمد: الأمثال الشعبية في الصحة والغذاء، الطبعة الأولى، 1996، عمان الأردن، ص13.
- 39- علوش سعيد: عنف التخيل الروائي في أعمال أميل حبيبي، مركز الاتحاد القومي، لبنان، دون عام، ص20.
- 40- كارة: مهنته/وظيفته المحببة.
- 41- أهيلة: نادرة المطر.
- 42- محشمة: مقدره كثيراً .
- 43- رحيم: جمع رجم أي ما يشبه التلال من اللحم لارتفاعها عن سطح الرز في المنسف .
- 44- لن عزني: داهني.
- 45- غصيب: بالقوة للدلالة على سلامة وقوة الذبيحة.
- 46- المليان: الشراب.

- 47- ينعاس: يطبخ بعناية فائقة.
- 48- مروين: ساكبين الشراب بكثرة على المناسف.
- 49- الصميل: القرية.
- 50- للإستزادة: المجالي، فراس دمينان: العادات الأردنية بين الأمس واليوم، الطبعة الأولى، دار الإسراء للنشر والتوزيع، عمان، 2005، ص 89-52.
- 51- انظر: الشايب، نجوى: ديناميات تغير التراث الشعبي في المجتمع المصري، اشراف وتقديم عليا شكري، مركز البحوث والدراسات الاجتماعية، كلية الآداب، جامعة القاهرة 2002، ص 41-55
- 52- مصغور، عبد الرحمن: دراسات في الغذاء والتغذية في البحرين، مركز البحرين للدراسات والبحوث، المنامة 1989.
- 53- الشايب، (2002) مصدر سابق.
- 54- الشايب، (2002) مصدر سابق، ص 17.
- 55- المعاني، سلطان: أسماء المواقع الجغرافية في محافظة الكرك، دراسة اشتقاقية دلالية، منشورات عمادة البحث العلمي ولجنة إحياء التراث، جامعة مؤتة، الكرك، الأردن، ص 4.
- 56- جويسر، بيتر: السياسة والتغير في الكرك-الأردن، دراسة لبلدة عربية صغيرة ومنطقتها، ترجمة خالد الكركي، مراجعة عدنان البخيت، الجامعة الأردنية، 1989.
- 57- مدرسة الكرك الثانوية، رحلة المئة عام، منشورات جامعة مؤتة: عمادة البحث العلمي ولجنة إحياء التراث، الكرك، الأردن، 1994.
- 58- لمزيد من التفاصيل حول تاريخ الكرك انظر أيضاً:
 - غوانم، يوسف: إمارة الكرك الأيوبية، نشر بدعم من بلدية الكرك، 1978.
 - الطراونه، محمد سالم، تاريخ الكرك ومعان والبلقاء، وزارة الثقافة الأردنية، عمان، 1995.
 - العنقارة، عبدالله، الواقع الاقتصادي والاجتماعي في محافظة الكرك، ورقة عمل لمؤتمر الكرك الواقع والطموح المنعقد في جامعة مؤتة، الأردن، 1998.
 - بالتصرف: النشرة الاحصائية: دائرة الاحصاءات العامة، عمان، الأردن، 1995.
- 59- محافظة الكرك والاحصاءات العامة، التعداد السكاني لمحافظة الكرك، 2004.

التغيرات الاجتماعية في ثقافة الطعام بين الأجيال - المنسّف نموذجاً

عزيزي الباحث نحية واحتراماً
أرجو التكرم بالإجابة عن جميع أسئلة الاستبانة بدقة للأهمية القصوى لطفاً.
علماً بأن المعلومات المعطاة من قبلك ستستخدم لغايات البحث العلمي فقط.

شاكراً تعاونكم

واقبلوا الاحترام

أولاً: البيانات الأساسية عن الباحثين

- 1 - الجنس () ذكر () أنثى ()
- 2 - السن بالسنوات ()
- 3 - الحالة الاجتماعية : 1 - أعزب () 2 - متزوج ()
- 3 - مطلق () 4 - أرمل ()
- 4 - الدخل الشهري ()
- 5 - المستوى التعليمي ()
- 6 - العمل / المهنة الحالية ()
- 7 - السكن 1 - مركز لواء / حضر () 2 - قرية / ريف ()
- 8 - عدد أفراد الأسرة 1 - ذكور () 2 - إناث ()
- 9 - هل أنت : 1 - أب () 2 - جدّ ()

ثانياً: نوعية مكونات المنسف ودلالاته الاجتماعية :-

الرقم	الوصف	أولاً	أعرف	لا
1-	أعتقد أن وجبة المنسف هي الأكثر انتشاراً بين أبناء المجتمع الأردني.			
2-	أشعر بارتياح كبير عندما تتم دعوتي من قبل الآخرين لتناول المنسف.			
3-	إن نوع اللحم الموضوع على المنسف (لحم، دجاج) مؤشر على قيمة الضيف ومكانته الاجتماعية لدى المضيف.			
4-	تُعد نوعية اللحم المقدم على المنسف (بلدي، مستورد) عن كرم المضيف حيال ضيفه وحفاظاً على مكونات المنسف التقليدية.			
5-	تُعد قطع اللحم الكبيرة أوجب على المنسف من القطع الصغيرة.			
6-	لحم الحروف الصغير لا يصلح للطبخ في المنسف لأنه زليط (تفصل فيه اللحمية عن العظم بسرعة).			
7-	يعني وضع رأس الذبيحة وفي فمه اللبنة (الدهن) بوسط المنسف اهتماماً متميزاً بالضيف وتعريفاً لهم بأنه خروف (ضأن).			
8-	أعتبر أن منسف العيش (الجريشة) هو الأفضل لأنه الأصيل.			
9-	أعتبر أن منسف الرز هو الأفضل لأنه الأحدث.			
10-	هناك اختلاف في حجم الذبيحة ونوعيتها التي سيقدم لحماً على منسف العيش أو الأرز.			
11-	يجب وضع ما يُسمى عطايب اللحم، العضلة والموزة في الذبيحة جهة الضيف.			
12-	لا توضع جميع أجزاء الذبيحة على المنسف.			
13-	يجب أن يكون اللبن (الزبادي) المقدم مع المنسف لا عقيفاً ولا خائراً (ثقيلاً).			
14-	أعتقد بأن شراب اللبن يؤدي إلى النعاس بعد الانتهاء من تناوله مع المنسف.			
15-	أعتقد بأن لبن المريش الجاهز والمعلب في الأسواق حالياً سيتنافس اللبن البلدي ويحد من انتشاره في أكالات المنسف لقلّة سعره.			
16-	أعتبر وضع البقدونس الأخضر، والسنبور المقلي أو الفستق والحلويات بعد تناول المنسف إضافات جديدة على مكوناته التقليدية.			
17-	خروج المرأة للعمل قبل من فرص طبخ المنسف في المناسبات المختلفة.			
18-	أصبح لدى ميل لشراء المناسف من المطاعم بدلاً من عمله في البيت أثناء مناسبات كسب الوقت.			
19-	أرى بأن خبز الشراك والسمنة البلدية مطلبان أساسيان يجب توافرها في المنسف.			
20-	هل تعرف بأن المنسف بدأ من حيث المكونات فتناً ثم ثوباً ثم عيشاً ثم رزاً.			
21-	لا يُغسل اللحم البلدي للعد للمنسف وإن حفظ في الثلاجة إلا قبيل طبخه.			
22-	يقال بأن المنسف يعتمد أساساً على عوس المخبز أي (الطريقة التي يتم إعدادها بها).			
23-	ارتفاع تكاليف المعيشة وقلة الوقت عملاً على التقليل من طبخ المناسف وتقديمها في المناسبات المختلفة.			
	مظاهر التغير المادية للمنسف			
24-	بدأ طهو المنسف وخبز الشراك على نار الحطب بينما الآن يتم إعدادهما على نار الغاز بسهولة ويسر.			
25-	بدأت أدوات طهو وتقديم المنسف مصنوعة من النحاس ثم الألمنيوم ثم الستينيل ستيل ويقدم الآن عموماً بأواني البلاستيك.			

26-	أعتقد بأن لدعايات الطعام المتنوعة التي تبثها وسائل الإعلام لا سيما المرئية منها دوراً مهماً في تعديل قناعات إزاء وجبة المنسف وأهميتها الآن.		
27-	اعتمدت الأسرة الأردنية بالماضي على الاكتفاء الذاتي من منتجات السمن واللبن البلديان والجريشة فأصبح بإمكانها الآن شراء وتوفير هذه المواد كمكونات أساسية للمنسف من الأسواق.		
28-	كان المنسف يقدم على سيدر نحاس كبير وله يدان أو أكثر لحمله بينما الآن صغر حجمه وتغير شكله.		
	محددات وآداب تناول المنسف		
29-	ليس بالضرورة أن يكون المعزب يشوشا في وجه ضيوفه.		
30-	يجوز الاستغراق في الحديث على المنسف حتى وأن كان الحديث طويلاً.		
31-	يشارك المعزب ضيوفه بداية تناولهم للمنسف كي يطمئن الضيوف على سلامة الطعام.		
32-	يقدم المنسف على (سدر) دائري الشكل وبحجم كبير نسبياً كتعبير عن التساوي بين الجالسين.		
33-	إذا كان عدد الضيوف كبيراً على المنسف ولا يسمح بمشاركة واحد من المعازيب على الضيوف أن يفسحوا مجالاً لواحد من المعازيب لمشاركتهم (الثنية - نسحة).		
34-	تناول المنسف باليد مع الجماعة تعبير عن حمية عميقة خاصة بين المتناول والمنسف بالمعنى الحسي المباشر.		
35-	يُعدّ تناول المنسف بالمعلقة أو من خلال الصحن سلوكين حضريين واندن على عادات المنسف التاريخية في المجتمع الأردني.		
36-	لا يجوز اجتماعياً أن يمد أحد يده على رأس الذبيحة بالمنسف بداية الطعام إلا الضيف.		
37-	يجوز للضيف أن يخلع لسان الذبيحة على المنسف ويطلب من يشاركه فيه لأن اللسان للشاعر الضيف كما يقال.		
38-	لا يجوز أن يمد أحد من المتناولين للمنسف يده على الجهة البعيدة عنه.		
39-	يجوز لمن يأكلون المنسف من المعازيب القيام قبل الضيف (أي دون مواكلته) هذه الأيام.		
40-	يمكن لأي من المعازيب الجلوس مع الضيوف لتناول المنسف حتى وإن لم يطلب منهم المعزب ذلك.		

الإخباريون -- دليل المقابلة

التغيرات الاجتماعية في ثقافة الطعام بين الأجيال - المنسف نموذجاً

الاسم : محل الإقامة: (ريف، حضر)

السن : الحالة الاجتماعية: (جد)

الدخل الشهري : العمل الحالي:

الديانة : المستوى التعليمي:

كيفية إجراء المقابلة كتابة / تسجيل

الأسئلة

- 1- باعتقادك من أين جاءت تسمية المنسف ؟
- 2- هل المنسف أنواع وما هي. ولمن يقدم كل منها ؟
- 3- ما هي طريقة إعداد وتقديم المنسف عند أبناء جيلك ؟
- 4- يُقال بأن فلاناً ضيف لحم أو غيره، ما المقصود بذلك ؟
- 5- هل اختلفت مناسف هذه الأيام عن السابق .. وكيف تفسر لنا هذا الاختلاف ؟
- 6- ما أبرز ما قيل عن المنسف والمعرّب من أشعار أو أوصاف مدح أم ذم ؟

ملاحظات

- (أ) يجب استئذان الإخباري لتدوين إجاباته بعد إعلامه عن أهداف البحث.
- (ب) الأسئلة مرنة والإجابات موجزة بدقة لطفاً.
- (ج) مستخدم الإجابات لغايات البحث العلمي فقط.
- (د) ليس بالضرورة كتابة الاسم صريحاً.

الاخياريون

بطاقة (1)

الاسم : أبو خالد (ع . م)	العمر : 65 سنة
الحالة الاجتماعية: متزوج / جد	المستوى التعليمي: أمي
عدد الأبناء: ذكور (6)	العمل : مزارع
مكان السكن: قرية الغوير-قصبية الكرك/ريف	الدخل : 400 دينار
تاريخ إجراء المقابلة : 2005/8/18	

بطاقة (2)

الاسم : أبو جمعة (ج . ص)	العمر : 68 سنة
الحالة الاجتماعية: متزوج / جد	المستوى العلمي : ابتدائي (كتاب)
عدد الأبناء : الذكور (5) إناث (2)	العمل : متقاعد فرسان (عسكري)
مكان السكن : مونة - الكرك (حضر)	الدخل 200 دينار
تاريخ إجراء المقابلة 2005/9/23	

بطاقة (3)

الاسم : ابو عبد الحميد (ع. خ)	العمر : 70 سنة
الحالة الاجتماعية: متزوج / جد	المستوى التعليمي : أمي
عدد الأبناء : الذكور (4) الإناث (4)	العمل : حارس متقاعد
مكان السكن : عينون - الكرك (ريف)	الدخل 230 دينار
تاريخ إجراء المقابلة 2005/2/3	